Publié au BO du MAA le 30 mai 2019

Cahier des charges modifié de l'appellation d'origine contrôlée
« Côtes du Rhône »

homologué par arrêté du 15 mai 2019 publié au JORF du 23 mai 2019

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », initialement reconnue par le décret du 19 novembre 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Rhône» est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

2°- La mention « primeur » ou « nouveau » est réservée aux vins rouges et rosés.

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

1°- *Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Bourg-Saint-Andéol, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Cornas, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Péray, Talencieux, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vion ;
- Département de la Drôme : Beaumont-Monteux, Bouchet, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, La Roche-de-Glun, Livron-sur-Drôme, Mercurol, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montbrison-sur-Lez, Nyons, Le Pègue, Piégon, Pont-de-l'Isère, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Serves-sur-Rhône, Suze-la-Rousse, Tain-l'Hermitage, Taulignan, Tulette, Venterol, Vinsobres ;
- Département du Gard : Aiguèze, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, Carsan, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Fournès, Gaujac, La Roque-sur-Cèze, Laudun, Laval-Saint-Roman, Le Pin, Lirac, Montfrin, Orsan, Pont-Saint-Esprit, Pougnadoresse (section A du cadastre mis à jour pour l'année 1934), Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Roquemaure, Sabran, Sauveterre, Saze, Saint-Alexandre, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-

d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Tavel, Théziers, Tresques, Valliguières, Vénéjan, Villeneuve-lès-Avignon :
- Département de la Loire : Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Vérin ;
- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Tupin-et-Semons ;
- Département du Vaucluse : Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Faucon, Gigondas, Grillon, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production délimitée par le décret du 19 novembre 1937 et par les modifications successives telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité.
L'institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Alboussière, Arlebosc, Baix, Beauchastel, Bidon, Boffres, Bogy, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Eclassan, Etables, Flaviac, Gilhac-et-Bruzac, Gras, Labastide-de-Virac, Peaugres, Plats, Le Pouzin, Quintenas, Rompon, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Montan, Saint-Remèze, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Vincent-de-Durfort, Savas, Soyons, Thorrenc, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, La Voulte ;
- Département de la Drôme : Albon, Aleyrac, Allex, Ambonil, Andancette, Aubres, La Baume-de-Transit, Beausemblant, Benivay-Ollon, Bourg-lès-Valence, ***Chamaret,*** Chantemerle-les-Blés, ***Chantemerle-les-Grignan***, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, ***Clansayes,*** Clérieux, Colonzelle, Condorcet, Donzère, Etoile-sur-Rhône, La Garde-Adhémar, Grane, Granges-les-Beaumont, Les Granges-Gontardes, Grignan, Laveyron, Loriol-sur-Drôme, Montjoux, Montoison, ***Montaulieu***, Montségur-sur-Lauzon, La Motte-de-Galaure, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelatte, Pierrelongue, Le Poët-Laval, Les Pilles, Ponsas, Propiac, Roche-Saint-Secret-Beconne, Roussas, Saint-Barthélemy-de-Vals, ***Saint Donat sur l'Herbasse***, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Restitut, Saint-Uze, Saint-Vallier, Salles-sous-Bois, Solérieux, Teyssières, Triors, ***Valaurie,*** Valence, Veaunes ;
- Département du Gard : Les Angles, ***Argilliers,*** La Bastide-d'Engras, ***Beaucaire***, ***Bellegarde,*** La Capelle-et-Masmolène, ***Collias,*** Flaux, Le Garn, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Meynes, Montfaucon, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Laurent-la-Vernède, Salazac, Sernhac, Vallabrix, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard ;
- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, ***Les Côtes d'Arey***, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-

Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne ;
- Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupe, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint-Romain-en-Jarez ;
- Département du Rhône : Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Romain-en-Gal ;
- Département du Vaucluse : Althen-les-Paluds, Aubignan, Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, ***Bédoin***, ***Blauvac***, ***Brantes,*** Caderousse, Caromb, Carpentras, Cavaillon, Le Crestet, ***Crillon-le-Brave,*** Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, ***Flassan,*** Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, ***Malemort-du-Comtat***, Mazan, ***Methamis***, ***Modène***, Monteux, ***Mormoiron,*** Pernes-les-Fontaines, Le Pontet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, ***Saint-Pierre-de-Vassols***, ***Savoillan***, Le Thor, ***Villes-sur-Auzon***.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, viognier B ;
- cépages accessoires : piquepoul blanc B, ugni blanc B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépage principaux : grenache N ; mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), **caladoc N**, carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N**,** **couston N**, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, marselan N, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

c) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :
- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814 ;
- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

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 d'origine contrôlée.

A l'exception de celles relatives à la proportion de cépages blancs dans les vins rouges et rosés, les règles de proportion ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et exploitant une superficie totale (toutes couleurs confondues) au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône ».

a) - Vins blancs :
La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et vins rosés :

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement, sauf pour les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme) ; - La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % .
- La proportion de **l'ensemble des cépages caladoc N, couston N et** marselan N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages blancs ne peut être supérieure à 5 % de l'encépagement pour les vins rouges et à 20 % de l'encépagement pour les vins rosés.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- L'écartement entre les rangs est inférieur ou égale à 2,50 mètres ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées en taille courte, (conduite en gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; - La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, telle que définie ci-dessous pour le cépage viognier B, est autorisée.
DISPOSITION PARTICULIERE
Le cépage viognier B peut être taillé : - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ; - soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ;

- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre ;
- Le cépage syrah N est palissé, soit sur échalas, soit en « palissage plan relevé », avec, dans ce dernier cas, au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 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 6500 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Le paillage plastique est interdit ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les raisins sont cueillis et transportés jusqu'au lieu de vinification dans un bon état sanitaire.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif. Ces conditions de transport peuvent faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

2°- Maturité du raisin

a) - La richesse en sucre des raisins, pour les exploitations situées au sud du parallèle de Montélimar (Drôme), répond aux caractéristiques suivantes :

CEPAGES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Cépages noirs, à l'exception du cépage syrah N	189
Cépage syrah N	180
Cépages blancs	178

b) - La richesse en sucre des raisins, pour les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme), répond aux caractéristiques suivantes :

CEPAGES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
Cépages noirs, à l'exception du cépage syrah N	189
Cépage syrah N	171
Cépages blancs	161

c) - Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 11 %, pour les exploitations situées au sud du parallèle de Montélimar (Drôme) ;
- 10,5%, pour les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme).

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 51 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 70 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte 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.

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges et rosés	- Les vins sont issus de l'assemblage de 2 au moins des cépages principaux, dont obligatoirement le cépage grenache N; pour les vins produits par les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme) les vins sont issus au moins d'un des cépages principaux. - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 60% dans l'assemblage
Vins blancs	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement de cépages principaux ; - Les vins produits par les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme) proviennent de raisins ou de vins issus majoritairement de cépages principaux.

b) - Fermentation malo-lactique.
Pour les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques.

COULEUR DES VINS, PERIODE ET MENTION COMPLEMENTAIRE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (GLUCOSE + FRUCTOSE) ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR	TENEUR EN ACIDITE VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIEE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHENOLS TOTAUX (DO 280 nm)
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »		Inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre (lot non conditionné)		
Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »	Inférieure à 2 grammes par litre (lot conditionné)			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre (au conditionnement)			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre (au conditionnement)			
Vins blancs, rouges ou rosés (jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre (au conditionnement)		
Vins blancs, rouges ou rosés élevés sous bois (jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre (au conditionnement)		
Vins blancs, rouges ou rosés (à partir du 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre (au conditionnement)		
Vins rouges			Supérieure ou égale à 4,5 (au conditionnement)	Supérieur ou égal à 35 (au conditionnement)

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges, dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Matériel utilisé pour l'élaboration des vins.
Le matériel utilisé pour l'élaboration des vins ne doit pas affecter le potentiel qualitatif. Ce matériel pour l'élaboration des vins peut faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan d'inspection.

f) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement moyen de l'exploitation de la récolte précédente par la surface en production vinifiée au chai.

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

2° - Obligations d'analyse des vins

Pour tous les lots homogènes de vins, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé une analyse portant sur les paramètres suivants :

Avant l'établissement de la déclaration de récolte et selon les cas, de la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)	
Vins blancs, rouges ou rosés	- Acidité totale ; - Acidité volatile ; - Titre alcoométrique volumique acquis ; - Sucres fermentescibles (glucose + fructose) ; - Anhydride sulfureux total ; - pH.
Vins rouges	- Intensité colorante modifiée ; - Indice de polyphénols totaux.
Au cours de la conservation des vins non conditionnés et au moins tous les 3 mois à compter de la date de la précédente analyse	
Vins blancs, rouges ou rosés	- Acidité volatile ; - Anhydride sulfureux libre.

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 sont conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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 selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 38ème jour précédant le 3ème jeudi du mois de novembre de l'année 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 correspond à la région naturelle de la vallée du Rhône. Le fleuve en constitue le cœur et a permis l'ouverture de cette importante voie de communication.
La zone géographique s'étend, entre Vienne et Avignon, sur le territoire de 6 départements bordant le Rhône sur sa rive occidentale et sa rive orientale.

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

Les sols rencontrés sont de fait de natures très différentes :
- sols développés sur terrasses fluviatiles ;
- sols développés sur marnes et calcaires tendres ;
- ou encore sols issus de l'érosion (marnes, sables, grès ou molasses).

Le climat rhodanien est, pour la partie méridionale, méditerranéen avec des étés chauds et secs et une faible pluviométrie annuelle, pour la partie septentrionale, continental tempéré, avec une pluviométrie équivalente à celle constatée dans la partie sud.
Les précipitations surviennent principalement en automne et à la fin de l'hiver.
Ainsi, pendant la période végétative de la vigne, l'évapotranspiration n'est compensée que par de rares précipitations, sous forme orageuses en été. Ce déficit hydrique épuise progressivement les réserves en eau du sol entraînant un ralentissement puis un arrêt de la croissance végétative.
Le climat est également marqué par l'action du Mistral, vent du nord souvent violent et toujours

asséchant. Ce vent souffle en moyenne 120 jours par an dégageant le ciel et favorisant une forte insolation dépassant toujours 2500 heures par an. La présence de montagnes et collines, encadrant la vallée, crée un effet de couloir (effet *venturi* du couloir rhodanien) renforçant la force du vent.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

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

Dans la partie septentrionale, le développement vitivinicole est le fait des *Allobroges* qui donnent naissance au vignoble de Vienne, sur les deux rives du Rhône, dès le I^{er} siècle avant Jésus-Christ. PLINE L'ANCIEN rapporte, dans son « *Histoire Naturelle* », que les *Allobroges* font, de la réputation de leur, vin une affaire d'honneur. Ce « *vinum picatum* », produit grâce à un vignoble installé jusqu'au sud de Valence, est ainsi considéré comme l'ancêtre des vins de la partie septentrionale des « Côtes du Rhône ».

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

Etablie au XV^{ème} siècle sur les limites de l'ancien diocèse civil d'Uzès, cette région baptisée « *la Côte du Rhône* » tire son nom de la proximité du fleuve. Au sein de ce vignoble, où la vigne pousse sur des pentes bien exposées, à l'exclusion des plaines et de toute situation pouvant recevoir des céréales, sont appliquées, dès 1615, des restrictions de plantation pour préserver la qualité. Chaque année, un « *ban des vendanges* » est fixé afin de ne pas récolter de raisins qui ne soient pas mûrs.

Au cours du XVIII^{ème} siècle, le vignoble rhodanien acquiert pleinement ses lettres de noblesse. En 1737, un arrêt du Conseil d'Etat prescrit l'apposition des trois lettres « CDR », signifiant « Côte du Rhône », et la mention du millésime sur le fond des tonneaux pour une dizaine de communes (Roquemaure, Tavel, Lirac, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Génies-de-Comolas, Orsan, Chusclan, Codolet …). L'objectif étant, selon les termes de l'arrêt, de mettre un terme aux « *abus qui peuvent se commettre en faisant passer les vins des mauvais crus pour ceux de bon cru de Roquemaure et des paroisses voisines* ».
En 1744, le subdélégué de Roquemaure écrit que les vins sont « *en majeure partie embarqués à Roquemaure où il a tous les ans 10000 à 1000 tonneaux à jauger. Ils gagnent la Bourgogne, Paris et l'Angleterre. Une certaine quantité va à Sète par voie d'eau, une autre suit le canal du midi afin d'être chargée à Bordeaux pour la Hollande* ».

A la fin du XVIII^{ème} siècle et durant le XIX^{ème} siècle, la viticulture de la rive gauche s'étend. En 1864, l'agronome Jules GUYOT, chargé, par NAPOLEON III, d'élaborer un rapport sur l'état et l'avenir de la vigne en France, fait référence aux « Côtes du Rhône » (au pluriel) pour décrire le vignoble allant de Saint-Gilles à Tournon, en passant par Beaucaire.
La vigne devient une source de revenu majeure. Cette prépondérance aboutit à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès 1937.

En 1806, dans son « *Mémoire sur les vins de la Côte du Rhône* », JB. DUBOIS énumère les nombreux cépages utilisés par les producteurs pour élaborer les vins rouges et les vins blancs. Il écrit que « *la principale variété est le plant de Granache. Elle donne la plus belle couleur au vin, qui acquiert un parfum, une finesse et un moelleux très remarquables*. ». Le cahier des charges actuel conforte ces usages puisqu'il autorise l'utilisation de 21 cépages différents pour vinifier des vins rouges, rosés ou blancs tout en préservant la dominance du cépage grenache N notamment dans la partie méridionale de la zone géographique.

Au cœur du deuxième vignoble de France par sa superficie, l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » est, à l'ensemble de ce vignoble, ce que le Rhône est pour le paysage.
La production, en 2010, est d'environ 1,5 millions d'hectolitres dont 60000 hectolitres de vins rosés et 45000 hectolitres de vins blancs.
Elle est majoritairement produite dans la partie méridionale de la zone géographique, d'Avignon à Donzère, la partie septentrionale étant plus particulièrement orientée vers la production des appellations d'origine contrôlées qualifiées de « Crus des Côtes du Rhône ». Les éléments de facteurs naturels et les savoir-faire culturaux de cette partie du vignoble située au nord du parallèle dit de Montélimar (44°33') impliquent cependant, au sein de cette unité « Côtes du Rhône » des adaptations relatives à l'encépagement et aux règles de maturité des raisins.
Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » (rouges et rosés) représentent environ 20 000 hectolitres.
La production est assurée par plus de 1000 exploitations particulières et près de 5000 exploitations regroupées au sein de 65 caves coopératives.

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

Les vins des « Côtes du Rhône » sont des vins tranquilles et secs.

Les vins rouges représentent l'essentiel de la production (93 %). Ils sont fruités, généreux, avec une bonne intensité colorante et une longueur de garde variable selon les types de sol (plus légers sur les sols sableux ou sablo-limoneux, plus riches, tanniques sur les sols caillouteux ou argileux) et l'assemblage des cépages déterminé par le savoir-faire du producteur.

Les vins rosés (4 % de la production) ont, au sein de certains secteurs affichés très tôt leur notoriété. Ils sont fruités ou floraux.
Les vins rouges et rosés peuvent bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », ils sont alors vinifiés pour être consommés rapidement dans les mois suivants leur élaboration.

Les vins blancs (3 % de la production) sont floraux et ronds en bouche avec parfois des notes exotiques.

3°- Interactions causales

Vignoble unique dans sa diversité, le vignoble des " Côtes du Rhône " résulte de la conjonction entre une histoire et un partage de savoir-faire créant progressivement une communauté de producteurs soucieuse de préserver l'unité apportée par le fleuve tout en respectant les identités propres aux multiples microrégions qui la composent ou la bordent.

Ainsi, les vins produits sont le témoignage et la résultante de cette " diversité unique " mise en œuvre par les producteurs, qui ont su adapter l'encépagement et choisir les lieux d'implantation, profiter des conditions climatiques favorables et valoriser la présence du Rhône.

Historiquement, le cépage grenache N est localisé dans la partie méridionale de la zone géographique, tandis que dans la partie septentrionale, le cépage syrah N est privilégié, car moins exigeant au regard de la somme de température. La palette des cépages à disposition du vigneron permet à celui-ci d'optimiser leur emplacement en fonction de la nature des sols et des expositions de chaque parcelle.

Le climat rhodanien favorise les bonnes conditions culturales, grâce à l'effet " sanitaire ” du mistral, violent, froid et sec, qui protège les vignes des attaques cryptogamiques, grâce à un ensoleillement important, qui assure une bonne maturité des raisins, et grâce à une pluviométrie adaptée et à la concentration induite, elle aussi, par la constance du mistral.

Ce climat spécifique conduit à des vins rouges généreux, colorés, bien structurés avec des notes aromatiques fruitées ; il permet l'expression des arômes floraux dans les vins rosés et blancs.

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

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

XI. – Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l’aire parcellaire délimitée de l’appellation d’origine contrôlée, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement et dont la liste a été approuvée par le comité national compétent de l’Institut national de l’origine et de la qualité, et sous réserve qu’elles répondent aux autres conditions fixées par le présent cahier des charges, bénéficient pour leur récolte du droit à l’appellation d’origine contrôlée jusqu’à leur arrachage et au plus tard jusqu’à la récolte :

- 2021 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l’Institut national de l’origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 9 et 10 février 1994 et des 4 et 5 septembre 1996 ;

- 2035 incluse pour les communes dont la délimitation a été approuvée par l’Institut national de l’origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 6 novembre 2014.

2°- Encépagement, règles de proportion à l’exploitation, règles d’assemblage dans les vins

a) - Les dispositions relatives à l’interdiction de certains clones ne s’appliquent pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

b) - Pour les vins rouges et rosés, l'obligation d'une proportion minimale de 20% de l'encépagement de l'exploitation, pour l'ensemble des cépages syrah N et mourvèdre N, s'applique, pour les plantations, à compter de la campagne 2019, de fait, pour les vignes en production, à compter de la récolte **2022** ;
- A compter de la campagne 2016, cette proportion minimale est de 10 % de l'encépagement pour les plantations et, de fait, à compter de la récolte 2019, pour les vignes en production.

Toutefois, jusqu'à la récolte 2023 incluse, le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité peut, sur demande individuelle dûment justifiée techniquement et après avis d'une commission d'experts désignée à cet effet, réduire la proportion minimale de l'encépagement de l'exploitation pour l'ensemble des cépages syrah N et mourvèdre N. Tout opérateur désirant réduire la proportion minimale de l'encépagement de l'exploitation pour les cépages syrah N et mourvèdre N en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

c) - Lors d'un changement de structure de l'exploitation non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, expropriations), l'opérateur dispose d'un délai de cinq ans à compter de la date de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.

3°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996 ;
- Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009 ;
- Les parcelles plantées en vigne avant le 24 juin 1996 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation 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) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

4°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

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 du Rhône » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients

quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.
La déclaration de revendication est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.
Elle indique notamment :
- 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.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.
Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

4. Déclaration de conditionnement
Une déclaration de conditionnement doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé après la fin du conditionnement.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

5. 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 dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

6. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 1 mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

7. Plantation
Une copie de la déclaration de fin des travaux est adressée à l'organisme de défense et de gestion, l'année de plantation de la parcelle, accompagnée de la copie du bulletin de transport des plants.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire
A3 - Nouvelle plantation	Avant l'entrée en production, contrôle sur le terrain de la densité de plantation, de la hauteur d'établissement du cordon, du cépage et du clone (selon le bon de transport des plants), et de l'absence de paillage plastique
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Entretien de la parcelle et autres pratiques culturales	Contrôle de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle de la réalisation du suivi de maturité sur une parcelle témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi du produit	Contrôle de la réalisation d'une analyse complète du vin avant la déclaration de récolte, la déclaration de production pour les caves coopératives (SV11) ou la déclaration de production des négociants vinificateurs (SV12)
Conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle anhydride sulfureux libre et acidité volatile)
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, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur])
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
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	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
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.
