Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « LIRAC »
homologué par arrêté du 4 juillet 2024,
publié au *JORF* du 7 juillet 2024

CHAPITRE Ier

I. – Nom de l'appellation

Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lirac », initialement reconnue par le décret du 14 octobre 1947, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Lirac » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

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 du département du Gard, sur la base du code officiel géographique 2023 : Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint- Laurent-des-Arbres.

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 des séances du comité national compétent des 13 et 14 mars 1991.
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, sur la base du code officiel géographique 2023 :
- Département de l'Ardèche : Saint-Just ;
- Département de la Drôme : Rochegude ;
- Département du Gard : Les Angles, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, Carsan, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Gaujac, Goudargues, Jonquières-Saint-Vincent, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, La Roque-sur-Cèze, Laudun-l'Ardoise, Meynes, Montfaucon, Montfrin, Orsan, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pougnadoresse, Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste,

Salazac, Sauveterre, Saze, Sernhac, Tavel, Théziers, Tresques, Vallabrix, Valliguières, Vénéjan, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon ;
- Département de Vaucluse : Althen-des-Paluds, Aubignan, Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides,Bollène, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Entraigues-sur-la-Sorgue, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Mondragon, Monteux, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Pernes-les-Fontaines, Piolenc, Le Pontet, Rasteau, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Le Thor, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vedène, Violès.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

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

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : carignan N, clairette rose Rs, counoise N, grenache gris G, marsanne B,piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, 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 et 383.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - 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 et pour les plantations respectant l'âge d'entrée en production.

b) - Les règles de proportion à l'exploitation ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,50 hectare par couleur (vins blancs ou rouges/rosés) en appellation d'origine contrôlée.

c) - Vins blancs :
- La proportion de chacun des cépages principaux est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.

d) - Vins rouges :
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 25 % del'encépagement ;
- La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages clairette rose Rs, counoise N, grenache gris G, piquepoulnoir N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

e) - Vins rosés :
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages blancs 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'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang ;
- La distance maximale entre les rangs est limitée à 2,50 mètres.
- 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 et le cépage syrah N, pour ce dernier uniquement pour les vignes âgées de plus de vingt ans (21ème feuille), peuvent être taillés : - 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 hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites en cordon, la hauteur maximale du cordon est de 0,60 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, au stade phénologique dit « fermeture de la grappe », la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre ;
- Le cépage syrah N est obligatoirement 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 6500 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural etde la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle irriguées est fixée à 5500 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 lapêche 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 ;
- Les tournières sont enherbées ;
- A l'exception des parcelles plantées avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,80 mètres, la maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs, est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement ;
- 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 dela pêche maritime.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et sont amenés au chai dans un bon état sanitaire.

b) - Dispositions particulières de récolte
Le tri de la vendange est obligatoire. Il est réalisé soit à la vigne, soit au chai, en justifiant d'un équipement spécifique. Dans le cas de vendange mécanique, il est réalisé manuellement préalablementà la récolte ou, à défaut, l'opérateur justifie de l'utilisation d'un équipement matériel spécifique et performant en cave.
Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées (botrytis, oïdium, etc.) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
Le poids de la vendange transportée est limité à 4000 kilogrammes par benne.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucreinférieure à
- 196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs ;
- 216 grammes par litre de moût pour le cépage grenache N ;
- 207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 12 % pour les vins blancs et rosés ;
- 12, 5 % pour les vins rouges.

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 41 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 43 hectolitres par hectare.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 45 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.
- Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel les cépages principaux sont majoritaires ;
- Pour les vins rouges issus de cépages noirs et blancs, les vins sont vinifiés par assemblage de raisins, assemblage dans lequel la proportion des raisins issus des cépages accessoires est inférieure ou égale à10 % ;
- Pour les vins rosés issus de cépages noirs et blancs, les vins sont vinifiés par assemblage de raisins, assemblage dans lequel la proportion des raisins issus des cépages accessoires est inférieure ou égale à20 %.

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

c) - Normes analytiques
Au stade du conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS, PÉRIODE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre)	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS TOTAUX (DO 280 nm)
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4			
Vins blancs, rouges et rosés (jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 14,28		
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		
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		
Vins rouges			Supérieure ou égale à 6	Supérieur ou égal à 40

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- L'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite pour l'élaboration des vins rosés ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 % pour les vins blancs et rosés et de 14,50 % pour les vins rouges.

e) - Matériel pour l'élaboration des vins

Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement d'une vendange ayant fait l'objet d'un traitement thermique faisant intervenir une température supérieure à 40°C, sous réserve d'avoir un diamètre supérieur ou égal à 500 millimètres.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,2 fois le produit du rendement visé au visé au *1°* du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

g) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- 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 etde 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 dédié à la production viticole (cave ou entrepôt) pour le stockage des vinsconditionnés.

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

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.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Surplombant la rive droite du Rhône, au cœur de la « Côte du Rhône » gardoise, berceau de l'appellation d'origine contrôlée éponyme, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée
« Lirac » est composée de terrasses et de coteaux qui s'étirent du nord-est au sud-ouest parallèlement àl'axe du fleuve. Cette zone s'inscrit entre le Rhône et le relief calcaire couvert par la garrigue. Le vignoble s'étend sur les parcelles délimitées de quatre communes du département du Gard : Lirac, Roquemaure, Saint-Géniès-de-Comolas et Saint-Laurent-des-Arbres, à une altitude comprise entre 50 mètres et 200 mètres.

Le climat est méditerranéen sous l'influence du Mistral, avec une pluviométrie annuelle réduite, inférieure à 700 millimètres. L'ensoleillement est élevé (2700 heures par an), en particulier en été pendant la période maturité des raisins. Le Mistral, fort vent du nord froid et sec, souffle en moyenne 180 jours par an.

Sur les hautes terrasses, sont développés des sols argileux rouges à gros galets roulés (*terrasse villafranchienne*), auxquels succèdent des sols lœssiques ou argilo-calcaires squelettiques (rendziniformes) sur les coteaux et les bas de pente. Tous ces sols se caractérisent par leur sensibilité à la sécheresse estivale.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

De nombreux vestiges attestent de la présence de vigne sur le territoire des 4 communes de la zone géographique à l'époque de la domination romaine. La renommée des vins de « Lirac » s'affirme cependant à partir du XVIII^{ème} siècle.

Un arrêt du Conseil du Roi du 27 septembre 1729 ordonne de fabriquer des tonneaux en bois de châtaignier et d'en modifier la jauge. Quelques communes spécialisées dans la culture de la vigne dontRoquemaure, Saint-Laurent-des-Arbres et Lirac s'associent pour former une « *entente* » en vue d'obtenir l'abrogation de cet arrêt. En 1737, cette communauté marque ses fûts, au feu, de façon inaltérable, avant embarquement des vins au port de Roquemaure.
Le chanoine DURAND, dans un relevé de délibération du conseil de Saint-Laurent-des-Arbres, écrit : « *cette communauté ayant un terroir stérile et acide, les habitants y ont planté la plus grande partie en vignoble, ce qui leur a très bien réussi. Depuis trente ans, les vins de ce terroir étant d'une grande réputation, tant à cause de leur bonté exquise, que parce qu'ils ne craignent pas le charroi, sont transportés à Paris, Rome, en Flandre ou en Allemagne* ».

En 1804, la famille du Comte Henri de RÉGIS de GATIMEL hérite du château de Ségriès, sur la commune de Lirac. A l'époque, le domaine n'est pas très florissant et il tire ses ressources d'un modeste vignoble, de céréales et de l'élevage du vers à soie. En 1925, le Comte reconstitue le vignoblede son domaine et sollicite la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée. A l'instar d'autres appellations d'origine contrôlées reconnues, il sollicite le nom du village central de la région productrice, en l'occurrence Lirac.
Le projet du Comte se concrétise au lendemain de la seconde guerre mondiale. L'appellation d'origine fait l'objet d'une reconnaissance judiciaire par un jugement du tribunal d'Uzès du 11 octobre 1945. La consécration ultime intervient quelques temps après. Suite à deux années d'enquêtes sur le terrain portant sur la délimitation parcellaire et les règles de production, les experts de l'Institut national de l'origine et de la qualité parachèvent la délimitation de la zone géographique ainsi que la définition des conditions de production. Ce travail aboutit à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Lirac », par décret du 14 octobre 1947. Il est à noter que cette appellation d'origine contrôlée est la première parmi les « Crus des Côtes du Rhône » à pouvoir produire les trois couleurs de vins, vins rouges, rosés et blancs.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie de 750 hectares pour une production moyenne annuelle de 20000 hectolitres. Cette production, assurée par une cinquantaine d'opérateurs, comprend essentiellement des vins rouges (80% de la production) et rosés (11% de la production).

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

Les vins sont des vins tranquilles et secs.

Les vins rouges présentent une robe d'intensité soutenue, sombre. Le nez révèle des arômes complexesde fruits rouges ou noirs, mûrs, plus ou moins évolués, cuits, associés à des notes épicées, d'aromates et de cuir. La bouche est ample et équilibrée, d'une puissance élégante avec des tanins puissants et ronds. Ces vins sont particulièrement aptes au vieillissement.

Les vins rosés, majoritairement issus de saignée, sont également des vins amples et équilibrés, fruités aux arômes de fruits rouges mûrs. Ils se distinguent par leur fraîcheur et leur rondeur.

Les vins blancs, élaborés principalement à base des cépages clairette B et grenache blanc B, sont amples avec des arômes floraux, marqués par la garrigue et des arômes fruités de fruits blancs. Ils se caractérisent par une longue et plaisante persistance aromatique.

Afin de mettre en œuvre une matière première la plus qualitative possible, le tri de la vendange est obligatoire.

3°- Interactions causales

L'interaction entre des facteurs naturels favorables, des usages partagés par la communauté de producteurs et des facteurs économiques locaux de développement, a permis l'identification de l'originalité, de la typicité liée au terroir des vins de « Lirac ».

Ainsi, les usages d'assemblages de raisins trouvent leurs naturelles expressions sur chacun des grands types de sols présents sur les parcelles soigneusement délimitées pour produire les trois couleurs de vins. Le savoir-faire a ainsi orienté les plantations des cépages blancs sur les parcelles présentant des sols calcaires, parfaits pour la production de vins blancs, et la plantation des cépages noirs sur des parcelles présentant des sols argileux plus profonds, mais néanmoins bien drainés, qui vont permettre l'expression de la puissance et de la structure des vins rouges.
La palette des cépages, sélectionnés tout au long de l'histoire de ce vignoble comme étant capables de résister aux fortes chaleurs estivales, permet au producteur d'optimiser l'assemblage de ses cuvées en fonction des types de sols et des expositions de chaque parcelle.

Le climat rhodanien, méditerranéen, permet, par l'ensoleillement qui le caractérise, renforcé par la faible pluviométrie estivale, une bonne maturité des raisins, d'où une richesse en sucre élevée des baies favorable à l'obtention naturelle de vins généreux.
Le Mistral, vent violent, froid mais sec, limite l'humidité du feuillage, et favorise ainsi la lutte naturelle contre les maladies cryptogamiques.

Le port de Roquemaure a joué un grand rôle dans le développement et la notoriété des vins. En effet, ila longtemps été le point de départ des vins de la « Côte du Rhône » vers Paris, l'Angleterre et la Hollande.
Au XVIII^{ème} siècle, Roquemaure est le plus important des ports pour le commerce du vin, sur le Rhône. Il pouvait y être stocké jusqu'à 2000 pièces de vins avant leur embarquement pour des villes françaises ou européennes.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement et règles de proportion à l'exploitation

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

b) - 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 datede changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.

2°- Modes de conduite

a) - <u>Densité de plantation</u>
- Les dispositions relatives à la distance maximale entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 2 octobre 1992 ;
- 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 de vigne en place avant le 2 octobre 1992 et ne répondant pas aux dispositions relativesà la densité 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

- Les dispositions relatives la hauteur maximale du cordon ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 2 octobre 1992 ;
- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas auxplantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.

3°- Autres pratiques culturales

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

4°- Matériel pour l'élaboration des vins

La disposition relative aux pressoirs continus s'applique à compter de la récolte 2013.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

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

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

Elle indique :

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

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, selon les modalités définies dans le plan de contrôle, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration de renonciation à produire est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dansles meilleurs délais.

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

4. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur ayant effectué un conditionnement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement selon les modalités définies dans le plan de contrôle.
La déclaration de conditionnement est établie selon le modèle défini par l'organisme de contrôle agréé.

5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)
Tout opérateur effectuant un repli de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé selon les modalités définies dans le plan de contrôle.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

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 selon les modalités définies dans le plan de contrôle.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

7. 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 selon les modalités définies dans le plan de contrôle.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

8. Déclaration du choix de la méthode du tri de vendange

Une déclaration du choix du lieu du tri de la vendange (à la parcelle ou au chai) est faite parl'opérateur auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 15 juin. Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur au plus tard quinze jours avant la récolte.

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)	Contrôle documentaire
A3 - Nouvelle plantation	Avant l'entrée en production, contrôle sur le terrain de la densité de plantation, de la hauteur 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)
Irrigation	Obligations déclaratives et charge maximale moyenne à la parcelle (cf. ci-dessus)
Entretien général et autres pratiques culturales	Contrôle de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, du couvert végétal, état sanitaire, palissage)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de transport de la vendange	Contrôle sur le terrain (vérification du poids des bennes)
Tri de la vendange	Contrôle de la réalisation du tri par un contrôle terrain
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 complètedu vin avant la déclaration de récolte
Conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle SO_2 libre et acidité volatile)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) etcontrôle 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 durendement 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, de production,..). 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 expéditionhors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous leslots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
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 compétences, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.