Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CROZES-HERMITAGE » ou « CROZES-ERMITAGE » homologué par arrêté du 10 décembre 2024 publié au *JORF* du 12 décembre 2024

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crozes-Hermitage » ou « Crozes-Ermitage », initialement reconnue par le décret du 4 mars 1937, 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 « Crozes-Hermitage » ou « Crozes-Ermitage » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 02 juin 1989.

Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 :

Département de la Drôme :

Communes retenues en entier : Beaumont-Monteux, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Serves-sur-Rhône et Tain-l'Hermitage.
Commune retenue en partie : Mercurol-Veaunes pour le seul territoire de la commune déléguée de Mercurol.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 2 juin 1989.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 :

- Département de l'Ardèche : Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le- Cardinal,

Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux et Vion ;

- Département de la Drôme : Albon, Andancette, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Granges-les-Beaumont, Laveyron, La Motte-de- Galaure, Ponsas Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Triors, Valence et Mercurol-Veaunes pour le seul territoire de la commune déléguée de Veaunes;

- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne ;

- Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez et Vérin ;

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

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : syrah N ;
- cépages accessoires : marsanne B, roussanne B.

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

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

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

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare ;
- 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 ;
- Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres. Les parcelles de vigne peuvent présenter des allées d'une largeur supérieure à 2,5 mètres.

Les dispositions relatives à la superficie maximale par pied et à la densité minimale de plantation ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne en place au 31 juillet 2009, qui présentent une distance entre rangs comprise en moyenne sur la parcelle entre 2,50 m et 2,75 m, sous réserve de la limitation de la charge maximale moyenne à la parcelle, telle que prévue par les dispositions du point d de cet article et du

rendement, ainsi que du rendement butoir, prévus dans les paragraphes VIII.1 et 2.

b) - Règles de taille.
- Les vignes sont taillées en taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras), avec un maximum de 10 yeux francs par pied ;
- La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans ;
- La hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre ; cette hauteur est mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.
- Les cépages Roussanne B et Marsanne B peuvent en outre être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs au maximum.

c) - Règles de palissage, de hauteur de feuillage et de hauteur d'échalassage
Les vignes sont conduites soit sur échalas, soit en « palissage plan relevé » :
- Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Pour les vignes conduites sur échalas, la hauteur d'échalassage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 kilogrammes par hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 6000 kilogrammes par hectare.
- Pour les parcelles dont l'écartement entre les rangs est, en moyenne, compris entre 2,50 et 2,75 m, visées au paragraphe VI-1.a, la charge maximale moyenne à la parcelle est limitée 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°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus selon les usages;
- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée;
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1er septembre au 1er février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement;
- Le paillage plastique des vignes est interdit;
- Le désherbage des tournières et des talus, en dehors du désherbage mécanique, est interdit.
- Le désherbage en plein avec des herbicides autres que des herbicides de biocontrôle est interdit pour les parcelles avec inter-rang en moyenne supérieur à 1,80 mètre.

b) – A compter de la campagne 2021/2022, les plantations de vigne et les remplacements, sont réalisés avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou de tout autre traitement reconnu par le Ministère en charge de l'Agriculture pour lutter contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

En application de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, l'irrigation pendant la période de végétation de la vigne peut être autorisée en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.
Toute installation fixe d'irrigation située à l'intérieur des plantations est interdite. On entend par installation d'irrigation fixe, toute installation d'irrigation présente sur une parcelle de vigne, hors période d'irrigation autorisée.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

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 sucre inférieure à :
- 161 grammes par litre de moût pour les vins blancs ;
- 171 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

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 45 hectolitres par hectare. Pour les parcelles dont l'écartement entre les rangs est, en moyenne, compris entre 2,50 et 2,75 m, visées au paragraphe VI-1.a, le rendement est limité à 40 hl/ha.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hectolitres par hectare.
Pour les parcelles dont l'écartement entre les rangs est, en moyenne, compris entre 2,50 et 2,75 m, visées au paragraphe VI-1.a, le rendement butoir est limité à 40 hl/ha.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 63 hectolitres à l'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 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au

cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

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

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

c) - Normes analytiques.
Au stade du conditionnement :
- les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13,5 % et inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,5 % ;
- Avant le 1er décembre de l'année qui suit celle de la récolte, les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 15,30 milliéquivalents par litre (ce qui correspond à 0,75 g/l d'acide sulfurique). Au-delà, les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 18 milliéquivalents par litre (ce qui correspond à 0,88 g/l d'acide sulfurique).

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
-Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
-L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

e) - Matériels interdits.
Les pressoirs continus sont interdits.

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

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

2°- 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 de manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement ;
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

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

4°- 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

La zone géographique est localisée au nord de la ville de Valence, face à la commune de Tournon, sur la rive gauche du Rhône, le fleuve en constituant la limite occidentale.
Au nord, le site classé dit de « Cromlech-de-la-Roche-qui-danse » (rochers de grés du Tertiaire marquant la jonction avec le Secondaire) borne la zone géographique. A l'est et au sud, les frontières naturelles sont constituées respectivement par les rivières de l'Herbasse et de l'lsère. La zone géographique est ainsi délimitée sur 11 communes du département de la Drôme.

Largement ouvert sur la vallée du Rhône, ce vignoble est l'un des plus méridionaux parmi les vignobles regroupés au sein des appellations d'origine contrôlées dites des « Côtes du Rhône septentrionales ».
Dans l'organisation des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône, l'appellation d'origine contrôlée « Crozes-Hermitage » fait partie des « Crus des Côtes du Rhône ».

Au sud de la commune de Tain-l'Hermitage, les influences méditerranéennes sont plus franches, caractérisées par un bon ensoleillement et des températures moyennes élevées. Le régime des précipitations est assez équilibré sur l'ensemble et permet le maintien d'un régime hydrique et d'une ressource en eau particulièrement adaptés à la culture de la vigne, à l'exception du secteur dit des « Chassis », où les galets roulés reposent sur des sols dont la faible réserve utile en eau peut parfois provoquer un stress hydrique de la vigne. Autrefois toute cette région était d'ailleurs vouée à l'arboriculture et abondamment irriguée.

Le contraste entre le Nord et le Sud de la zone géographique s'exprime tant au niveau du relief que des formations géologiques.
Dans la partie nord, son périmètre a la particularité de jouxter celui de l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » avec une géomorphologie qui s'apparente à cette dernière.
Le Rhône s'y encaisse entre les communes de Crozes-Hermitage et Serves-sur-Rhône, révélant un substrat d'âge primaire constitué de « granite de Tournon » identique à celui rencontré sur la commune éponyme située sur l'autre rive du fleuve est inscrite dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph ».
Les sables argileux, arènes granitiques, peu stables issus de ce substrat sont maintenus sur les coteaux grâce à l'aménagement de terrasses soutenues par des murets traditionnellement de pierres sèches. Le vignoble s'apparente ici aux coteaux des appellations d'origines contrôlées « Saint-Joseph », « Côte-Rôtie » ou « Condrieu ».

Plus au sud et à l'est, le territoire est moins accidenté, plus plat et ouvert, constitué d'une succession de terrasses de l'ère Quaternaire, composées de cailloutis issus de l'érosion des massifs alpins voisins. Les altitudes les plus élevées coïncident avec les terrasses les plus anciennes au nord des communes de Mercurol et Chanos-Curson. Certains points hauts de ce secteur sont ponctuellement recouverts de lœss (dépôts éoliens repris par l'érosion et recalcifiés comme au quartier dit des « Blancs » à Gervans). Des niveaux intermédiaires plus récents se rencontrent sur la commune de Crozes-Hermitage et surtout de Mercurol où ils forment le célèbre « Coteau des Pends ».

Cette partie méridionale, la plus importante en superficie délimitée et plantée, correspond au niveau le plus bas, le plus récent. Il repose sur la terrasse dite des « Chassis » qui recouvre le territoire de plusieurs communes au sud de la route départementale n° 532 reliant Tain-l'Hermitage à Romans-sur-Isère. Cette terrasse forme un triangle dont le sommet est constitué par la commune de Pont-de-l'Isère, au confluent du Rhône et de l'Isère.

Enfin, anecdotiquement et uniquement sur une partie de la commune de Larnage, des formations détritiques sédimentaires du Bas-Dauphiné ont donné naissance à des sols singuliers constitués de sables kaoliniques, très blancs.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Beaucoup de preuves attestent, d'une part de la présence romaine autour de la commune de Tain-l'Hermitage (« Taurobole de Tain-l'Hermitage », vestiges du temple d'Hercule entre les actuelles communes de Tain-l'Hermitage et de Mercurol…) et d'autre part, de l'antériorité de la culture de la vigne et du vin dans la vallée du Rhône.
En effet, « Crozes-Hermitage », comme tout le périmètre des actuelles appellations d'origines contrôlées inscrites au sein de la partie septentrionale des « Côtes du Rhône », appartenait au territoire des Allobroges. Sur ce territoire, la culture de la vigne remonterait au moins à la période de l'occupation romaine, à savoir, entre 124 avant Jésus-Christ (soumission des Allobroges) et 61 avant Jésus-Christ (défaite de la dernière révolte des Allobroges). A partir de cette date, les Allobroges deviennent Vienneses ou cité de Vienne.
Si le géographe STRABON évoque la culture de la vigne dans la vallée du Rhône en 30 avant JC, sans pour autant préciser sa limite septentrionale, en revanche, de nombreux auteurs anciens dont le médecin CELSE, le naturaliste PLINE L'ANCIEN, l'historien PLUTARQUE, l'agronome COLUMELLE et le poète MARTIAL mentionnent « l'Allobrogica », un vin de Vienne produit dans les Allobroges. « L'Allobrogica » désigne par ailleurs un cépage dont l'étude de l'ADN révèle son lien de parenté avec le cépage syrah N, lui-même emblématique de ce territoire viticole.

L'appellation d'origine contrôlée « Crozes-Hermitage » tire bien évidement son nom de la commune éponyme. Pourtant, avant d'être ainsi reconnue, elle a été dénommée « Crozis » (1240), « Croisis » (1285) ou « Crosis » (1344) pour prendre au XVII^{ème} siècle le nom de « Crozes » ou « Croses », commune du canton de Tain. Sur la carte de CASSINI (XVIII^{ème} siècle) figure déjà les coteaux de « l'Hermitage » mais les communes qui le composent sont encore dénommées « Tain » et « Croses » sans référence à l'Hermitage. Le nom de Crozes-Hermitage comme celui de Tain-l'Hermitage (commune limitrophe) dérivent du nom donné au célèbre et prestigieux coteau de l'Hermitage reconnu en appellation d'origine contrôlée « Hermitage ». Crozes n'est donc devenue Crozes-Hermitage que très tardivement par un décret du 14 Mai 1920.
Lors de la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée par décret du 4 Mars 1937, seule cette commune peut bénéficier de la dénomination « Crozes-Hermitage ». De nombreux écrits corroborent le lien entre l'existence d'ermites et le changement de nom du coteau dit de « Saint-Christophe » en « coteau de l'Ermitage » qui donnera plus tard le nom à l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » et aux communes citées.

Les cépages syrah N, marsanne B et roussanne B (plus anecdotique) sont des cépages emblématiques et sont les seuls autorisés dans les appellations d'origines contrôlées dites des « Côtes du Rhône septentrionales » de la rive gauche du Rhône. Le savoir-faire de l'homme a été d'adapter ce choix restreint de cépages à une palette de sols diversifiés.
Ainsi, le cépage syrah N ou « petite syrah » est très majoritairement implanté (90 % de l'encépagement). En outre, un clone localement dénommé « syrah de Gervans » se trouve présent dans tous ces vignobles.
Les cépages blancs, marsanne B et roussanne B, sont moins représentés mais souvent implantés dans des fiefs de prédilection où ils ont trouvé des terrains propices à leur adaptation (terres blanches calcaires du secteur de la commune de Crozes-Hermitage et Mercurol, sables kaoliniques de Larnage…).

Dès 1881, les vignerons se mobilisent pour reconstruire le vignoble ravagé par la crise phylloxérique. A cette époque naissent les premiers syndicats et notamment le syndicat agricole de Tain-l'Hermitage (1890). La récession économique et la crise viticole, due à la surproduction qui sévit entre 1920 et

1930, obligent la communauté humaine à s'organiser. Les principales structures de production ou représentatives des producteurs, locomotives de la viticulture sur Tain-l'Hermitage datent de cette période difficile : « Syndicat des viticulteurs du canton de Tain-l'Hermitage, producteurs de grands vins » (1927), cave coopérative de vins fins de Tain-l'Hermitage (1933).

Le décret du 4 mars 1937 limite la zone géographique à une partie du territoire de la commune de Crozes-Hermitage. A cette époque déjà, le texte stipule de manière explicite qu'un milieu physique défaillant ou l'absence de facteurs humains sont rédhibitoires et impliquent l'exclusion de certains secteurs de la commune : « à l'exception des terrains d'alluvions modernes et de ceux non destinés à la culture de la vigne, en raison des usages locaux ». En outre, une nomenclature des quartiers permet de tracer précisément les limites de la zone géographique originelle : « Bourret, Les Habrards, Martinet, Les Méjeans ».

La prospérité des années d'après-guerre, le partage des savoir-faire et l'extension du vignoble conduit à l'agrandissement de la zone géographique qui passe d'une seule à 11 communes dès 1952.
Dans les années 1990, le contexte a changé, les producteurs prennent conscience de la nécessité de recentrer le vignoble sur des terrains plus qualitatifs. Le travail dure 10 ans, avant qu'en juin 1989 soit entérinée une nouvelle sélection des parcelles d'où proviennent les raisins. Celle-ci réduit le potentiel de production de 4800 hectares à seulement 3 200 hectares.

En 2019, avec un volume de 80 400 hectolitres de production moyenne annuelle pour une superficie exploitée de 1700 hectares, « Crozes-Hermitage » est l'appellation d'origine contrôlée la plus importante de la partie septentrionale des « Côtes du Rhône ». Les vins sont élaborés par 57 caves particulières, 2 caves coopératives et 9 négociants.

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

L'« Atlas de la France Vinicole » de L. LARMAT (édition de 1943), offre une description flatteuse des vins écrite par un certain docteur RAMAIN : les vins rouges ont « un magnifique arôme de framboise et d'aubépine sauvage » et les vins blancs sont qualifiés de « vins charmants ».

Les variations géomorphologiques constatées entre le Nord et le Sud de la zone géographique se retrouvent aussi dans les vins, les vignerons ayant su et continuant de tirer profit de celles-ci par l'adaptation de leurs usages de conduite du vignoble et de vinification. Profitant ainsi des variations naturelles du milieu naturel et des effets induits sur les vins, l'appellation d'origine contrôlée repose sur des vins rouges, produits au sud, agréables, aromatiques, de bonne structure mais sans excès et de garde moyenne, tout autant que sur des vins issus des coteaux, au nord, qui ont, pour certaines cuvées, davantage de structure et de tenue au vieillissement. Pour l'ensemble des vins rouges, la robe est grenat foncé pour prendre des nuances plus orangées avec le vieillissement.

Les vins blancs, plus discrets en volume, présentent une robe claire à reflets verts qui, avec le vieillissement prend des notes plus soutenues et dorées.
En fonction des savoir-faire mis en œuvre, notamment dans la maîtrise de la fermentation malolactique, ils peuvent :
- soit présenter une expression aromatique intense, marquée par les fruits frais rappelant les agrumes, une bonne vivacité et sont alors à consommer dans leur jeunesse afin de conserver la fraîcheur de ces arômes ;
- soit avoir une expression aromatique plus florale et épicée, un équilibre plus sur le gras et, ainsi, se bonifier après une garde moyenne.

3°- Interactions causales

Sur la rive gauche du Rhône, la conjonction, d'une part d'un climat « lyonnais » et d'une latitude proche du 45ème parallèle offrant des situations bénéficiant encore des influences méditerranéennes, avec une topographie contrastée de coteaux et de grandes étendues planes, et d'autre part de formations géologiques variées depuis les roches cristallines jusqu'aux terrasses du quaternaire, offre aux trois cépages emblématiques de la région (syrah N, marsanne B et roussanne B) les conditions optimales de développement et de maturité.

Ces conditions de maturité permettent l'expression d'une originalité qui caractérise ces vins cousins proches de ceux de l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » mais néanmoins différenciés notamment par des vins rouges à la structure plus souple et des vins blancs plus contrastés.

Le comité de dégustation du congrès vinicole de Lyon de 1846 (Atlas de la France Vinicole de L. Larmat, édition de 1943), compare « Crozes-Hermitage » à son prestigieux voisin « Hermitage » : « Si ce n'est un frère, c'est un cousin germain assurément ».
En 1943, la revue officielle des sommeliers de Paris « Le Sommelier » fait référence aux vins de la région de l'Hermitage et prouve ainsi qu'ils avaient déjà une certaine renommée tant sur les vins rouges que sur les vins blancs. Pour les vins rouges et blancs, elle évoque, bien sûr, la commune de Crozes-Hermitage, aux côtés de communes ou secteurs géographiques comme « Château-Larnage, Chassis » pour les vins rouges, ou « Mercurol », pour les vins blancs.
Outre ces éléments, il semble que les qualités des vins de « Crozes-Hermitage » aient souvent été fondues dans une expression commune « vins de l'Hermitage », englobant sous ce terme les appellations d'origine contrôlées « Hermitage » et « Crozes-Hermitage ». Ainsi, les sources directes faisant référence de manière explicite à la réputation ou la renommée des vins de « Crozes- Hermitage » sont peu nombreuses.

La dynamique des communautés humaines a permis l'amélioration constante des vins par la mise en commun des outils de production et de commercialisation au travers d'un système coopératif fort, puis par le développement de nombreuses caves particulières en relation étroite avec les maisons de négoce locales. L'organisation de ces hommes autour d'un produit commun a porté la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès 1937, soit seulement deux ans après les premières possibilités de reconnaissance.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et de distance entre les rangs ou d'écartement entre les pieds sur un même rang**,** continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030.

b) - Règles de taille.
La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux parcelles de vignes en place à la date du 31 juillet 2009.

2°- 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.

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 « Crozes-Hermitage » ou « Crozes-Ermitage » 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) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

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

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 dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication

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

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, estadressée 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. Déclaration relative à la modification des éléments structurants des parcelles:
Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion selon les modalités définies dans le plan de contrôle.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

II. - Tenue de registres

Tout opérateur intervenant dans la production des vins de l'appellation d'origine contrôlée, s'engage à renseigner le registre suivant et à le tenir à la disposition de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé.

Registre relatif à la densité de plantation :

Liste des parcelles de vigne en place au 31 juillet 2009, qui présentent une distance entre rangs comprise en moyenne sur la parcelle entre 2,50 m et 2,75 m.

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	Contrôles documentaires (fiche parcellaire tenue à jour) et, le cas échéant, contrôles sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôles documentaires
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôles documentaires et contrôles sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôles sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôles sur le terrain
Etat cultural et autres pratiques culturales	Contrôles sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et contrôles sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)
VSI, Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôles documentaires (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain (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	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur, avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL CEDEX
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

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