Publié au BO du MAA le 10 décembre 2020

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée

« LUBERON »

Homologué par arrêté du 7 décembre 2020,
publié au JORF du 10 décembre 2020

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Luberon », initialement reconnue sous le nom « Côtes du Luberon » par le décret du 26 février 1988, 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 « Luberon » 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 de Vaucluse : Ansouis, Apt, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Castellet, Cheval-Blanc, Cucuron, Goult, Grambois, Lacoste, Lauris, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget-sur-Durance, Puyvert, Robion, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, Les Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaugines, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

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 4 et 5 septembre 1996.
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 des Alpes-de-Haute-Provence : Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, Corbières, L'Hospitalet, Montfuron, Montjustin, Montsalier, Oppédette, Pierrevert, Redortiers, Reillanne, Revest-

des-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Tulle, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères, Villemus ;
- Département des Bouches-du-Rhône : Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Charleval, Chateaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Jouques, Lamanon, Lambesc, Mallemort, Meyrargues, Molléges, Mouries, Noves, Orgon, Peyrolles-en-Provence, Plan-d'Orgon, Le Puy-Sainte-Reparade, Rognes, Rognonas, La Roque-d'Anthéron, Saint-Andiol, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Paul-Lez-Durance, Saint-Rémy-de-Provence, Senas, Vernègues, Verquières ;
- Département du Var : Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière, Vinon-sur-Verdon ;
- Département du Vaucluse : Aurel, Auribeau, Avignon, Le Beaucet, Beaumettes, Bedoin, Blauvac, Buoux, Cabrières-d'Avignon, Caseneuve, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Crillon-le-Brave, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Joucas, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lioux, Malemort-du-Comtat, Méthamis, Modène, Monieux, Morières-lès-Avignon, Mormoiron, Murs, Pernes-les-Fontaines, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saint-Christol, Saint-Didier, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sault, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Le Thor, Velleron, Venasque, Viens, Villars, 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, vermentino B (localement dénommé Rolle) ;
- cépage complémentaire : ugni blanc B ;
- cépage accessoire : viognier B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, carignan N, cinsaut N, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, marselan N, roussanne B, ugni blanc B, vermentino B (localement dénommé rolle), viognier B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation affectée à la production du vin de l'appellation d'origine contrôlée.

a) - Vins blancs :
- La proportion du cépage ugni blanc B est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

b) - Vins rouges et vins rosés :

- Les 2 cépages grenache N et syrah N sont obligatoirement présents dans l'encépagement.
- La proportion des cépages grenache N et syrah N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage carignan N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production et exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée « Luberon ».

- La proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement pour les vins rouges ;
- La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement pour les vins rosés ;
- La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement, pour les vins rosés.

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-rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang ;
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées :
- soit en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ;
- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 6 yeux francs sur le long bois et un courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Est définie comme palissée une vigne dont le palissage est constitué de un ou 2 fils fixes et d'une paire de fils releveurs au-dessus du fil porteur.
- Pour les vignes palissées, et après écimage, la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs. Toutefois, cette hauteur peut être au minimum égale à 0,4 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes répondant aux dispositions spécifiques en matière de rendement butoir ;
- 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 ;
- Les cépages syrah N et viognier B sont obligatoirement palissés.

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 8000 kilogrammes par hectare pour les cépages blancs et 7000 kilogrammes par hectare pour les cépages noirs.

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 désherbage chimique des tournières est interdit ;
- Le désherbage chimique de plus de 50% de la surface des parcelles de vigne, hors tournière est interdit;
- La mise en place d'un paillage plastique à la plantation 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

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 :
- 187 grammes par litre de moût pour les cépages blancs ;
- 198 grammes par litre de moût pour les cépages syrah N, mourvèdre N et les autres cépages noirs destinés à l'élaboration de vins rosés ;
- 207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rouges.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 11,5 % pour les vins blancs et rosés ;
- 12 % pour les vins rouges.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rosés et rouges, à 55 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 66 hectolitres par hectare.

b) - Pour les vignes dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,4 fois et 0,5 fois l'écartement entre les rangs, 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°- 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 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 proviennent de l'assemblage d'au moins 2 cépages au stade de la mise en marché à destination du consommateur ;
- Les vins rouges et blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des cépages principaux.

b) - Fermentation malo-lactique
Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques
- Au stade de la transaction en vrac ou de la retiraison, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre)	TENEUR EN ANHYDRIDE SULFUREUX TOTAL (milligrammes par litre)
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4	Inférieure ou égale à 15,3	175
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	Inférieure ou égale à 3	Inférieure ou égale à 15,3	150
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	Inférieure ou égale à 4	Inférieure ou égale à 15,3	150

- Au stade du conditionnement ou après conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose et fructose) (grammes par litre)	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS TOTAUX (DO 280 nm)
Vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4		
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 14 %	Inférieure ou égale à 3	Supérieure ou égale à 5	Supérieur ou égal à 40
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique supérieur à 14 %	Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 5	Supérieur ou égal à 40

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- 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, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins blancs et rosés et 13,5 % 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
La capacité globale de la cuverie doit être au moins égale à une fois la récolte.

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°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement ;
- les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu identifié (cave ou entrepôt) pour le stockage des vins conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la 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.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique forme une unité remarquable autour du massif calcaire du Luberon. De forme oblongue, cette masse montagneuse s'étend de Cavaillon, à l'ouest, jusqu'à Manosque, à l'est, sur 55 kilomètres de long et 18 kilomètres de large et culmine, au Mourre Nègre, à 1125 mètres d'altitude.
Cette zone, inscrite à l'intérieur de l'ensemble des vignobles de la Vallée du Rhône, est limitée, au nord, par la vallée du Coulon/Calavon (vallée d'Apt), limitrophe de l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux », au sud, par la vallée de la Durance (Cavaillon Pertuis), et est bordée, à l'est, par le début des Alpes de Haute Provence et, à l'ouest, par la plaine du Vaucluse.

La zone géographique couvre ainsi le territoire de 36 communes du département du Vaucluse, réparties autour de ce massif, à flanc de montagne et sur les reliefs collinaires, des versants sud des Monts du Vaucluse aux versants nord et sud du Luberon.

Le climat, méditerranéen, se caractérise, d'une part, par des influences alpines à l'origine de courant froid en hiver et l'arrivée brusque de fortes chaleurs en été et, d'autre part, par des amplitudes thermiques quotidiennes importantes. Le massif du Luberon atténue l'influence du Mistral tout au long de l'année.
A l'intérieur de la zone géographique, la comparaison de moyennes sur de nombreuses années démontre les faibles écarts de température moyenne annuelle entre le versant nord (12,9°C à Apt) et le versant méridional du Luberon (13,1°C à Cucuron). L'ensoleillement est remarquable, parmi les plus importants de France, avec plus de 2600 heures de soleil par an.

Les sols les plus caractéristiques appartiennent à cinq types favorables à la qualité des produits :
- les sols caillouteux des terrasses anciennes ;
- les sols à pierrailles du glacis cryoclastique ;
- les sols d'éboulis ;
- les sols sableux sur molasse miocène ;
- les conglomérats de plateaux formés de galets et d'argile.

La quasi-totalité de ces sols est fortement influencée par la présence des massifs de calcaires urgoniens durs et compacts qui fournissent d'importantes réserves d'éboulis caillouteux qui viennent se mêler aux fractions sableuses ou argileuses.

Entre « *bories* » (petite habitation provençale construite en pierres sèches) et villages perchés, les vignes s'inscrivent entre 160 mètres et 450 mètres d'altitude, dans un paysage de relief portant des forêts et des garrigues et de plateaux portant une mosaïque culturale avec les cerisiers, les truffiers, les oliviers, le lavandin et le maraîchage.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est attestée, dès l'époque romaine, avec les vestiges de grandes *villae*, par exemple à Menerbes, avec la *villa* Mananca ou à Cadenet, avec la *villa* Marciana. Sur ces domaines étaient cultivés des céréales, de la vigne et des oliviers.
Un bas relief de l'époque Gallo-romaine a été par ailleurs découvert à Cabrières-d'Aigues. Il représente deux hommes halant un bateau qu'un troisième dirige, assis à l'intérieur. L'esquif contient deux barriques cerclées et au dessus, comme disposés sur une étagère, quatre amphores et trois

récipients sans doute en verre, revêtus d'osier. Il s'agit certainement de la plus ancienne représentation connue du commerce du vin en Gaulle.

Dès lors, les preuves de l'existence de la vigne sont très nombreuses. Ecrits historiques, actes notariaux constatant des baux à complant, dont certains prennent la précaution de spécifier les cépages à planter, sentences judiciaires, cadastres communaux, inventaires de biens, sont là pour en témoigner :
«Les cadastres communaux de 1414 déposés aux archives départementales donnent les preuves formelles de la présence et de l'importance de la culture de la vigne sur les deux versants du Luberon. En effet on y trouve mentionnées les superficies complantées en vigne sur les communautés de Bonnieux pour 1662 fosserées (La fosserée correspondait à une plantation de 500 ceps), Menerbes, pour 883 fosserées, Robion, pour 77 saumées ».
« Les vins du Luberon virent leur zone d'influence déborder le Luberon pour intéresser des marchands d'autres régions de France et même à l'étranger. C'est ainsi qu'en novembre 1698 M.Goudet, marchand à Genève chargea les courtiers J.Bet et E.Janselme de lui acheter 250 tonneaux de vin de la Coste de Maubec et 300 tonneaux de Goult, et Lacoste ».

Le dictionnaire des communautés, au tome III de l'histoire du Comtat Venaissin de I. FORNERY (1741) relate qu'à Oppède, le secteur géographique est fertile en vin et qu'à Robion le reste de ce secteur abonde en vignes dont on fait un fort bon vin.

Le vignoble connaît l'essentiel de son développement dès la fin du XIX^{ème} siècle. Il s'accroît encore entre les deux guerres grâce à la fondation des caves coopératives, entre 1920 (Bonnieux) et 1930. Dès 1925, la cave coopérative de la Tour d'Aigues « La vinicole des coteaux » utilise le nom « Coteaux du Luberon »
Amédée GINIES, à l'origine de la création du premier syndicat, entreprend avec d'autres producteurs une démarche de reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. En 1951 l'appellation d'origine est reconnue par un jugement du tribunal d'Apt. Puis en 1984, un dossier de demande d'accession en appellation d'origine contrôlée est constitué, aboutissant à la reconnaissance des « Côtes du Luberon » par le décret du 26 février 1988. Par souhait de simplification et pour mettre en avant le nom « géographique », le nom de l'appellation d'origine contrôlée devient « Luberon » par décret du 18 septembre 2009.
En 2010, les vignes occupent une surface de 3300 hectares environ, pour une production de 150 000 hectolitres élaborée par 51 caves particulières et 10 caves coopératives. Marrenon, structure de commercialisation créée en 1966, fédère l'ensemble des caves coopératives qui représentent près de 80% de la production revendiquée en appellation d'origine contrôlée.

Le cépage grenache N, un des trois cépages principaux avec les cépages syrah N et mourvèdre N, représente plus de 40% de l'encépagement du vignoble. Pour les cépages blancs, l'ugni blanc B et le grenache blanc B constituent les cépages de base.
Exception dans le paysage rhodanien, la production est relativement équilibrée entre les trois couleurs de vins : les vins rosés dominent la production suivis par les vins rouges (28%) et les vins blancs (24%).

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

Les vins rouges sont équilibrés avec une palette aromatique fruitée dominée notamment par les fruits rouges frais comme le cassis.

Les vins rosés font le lien entre le vignoble rhodanien et les influences méditerranéennes voire provençales. Frais, fruités, ils présentent souvent des arômes de fruits exotiques mis en valeur par un équilibre sur la vivacité.

Les vins blancs sont souples et aromatiques, avec des notes rappelant souvent les agrumes. Ils sont dotés d'un équilibre entre fraîcheur et rondeur mettant en avant leur minéralité.

3°- Interactions causales

Vignoble rhodanien, le « Luberon » marque la transition vers les vignobles méditerranéens et provençaux, au travers de son territoire, de ses hommes et des vins produits

Au sein de ce pays baigné de lumière et de couleurs vives, célèbre pour la pureté de son ciel, longtemps considéré comme une fontaine d'huile et de vin, le vignoble est intégralement inscrit dans un espace protégé au sein du Parc Naturel Régional du Luberon qui lui sert d'écrin et qui est lui-même reconnu par le classement de l'ensemble dans la réserve mondiale de biosphère classée par l'UNESCO.

Qu'elle soit dominée par le Petit Luberon ou le Grand Luberon, de part et d'autre de la Combe de Lourmarin, sur les flancs ou au pied de ces massifs calcaires imposants, la vigne s'implante sur des parcelles dont les sols ont reçus les bénéfiques apports de cailloutis calcaires favorisant leur réchauffement et leur drainage, bien évidemment propices à la production de raisins de qualité.

Le climat méditerranéen est favorable à la maturité des raisins grâce à la température et à l'ensoleillement estival, période d'accumulation des sucres et des polyphénols dans les baies. Sous l'action du vent, chassant les nuages, le vignoble se trouve relativement préservé des attaques cryptogamiques. La luminosité joue également un rôle important en favorisant le développement des précurseurs aromatiques. Ce territoire, qui s'ouvre à l'est sur les influences alpines, est également caractérisé par ses fortes amplitudes thermiques diurnes et nocturnes. Ces amplitudes, notamment en phase de maturité des raisins, ont une influence directe sur les équilibres des vins, permettant un lent développement des polyphénols, et donnant des vins ronds, pleins avec fraîcheur et élégance.

Les producteurs du « Luberon » ont constamment amélioré les moyens de produire des vendanges de qualité dans de bonnes conditions techniques, tant au niveau du vignoble grâce à des programmes d'encépagement qualitatif qu'au niveau de l'élaboration du vin par la modernisation des matériels vinicoles.
Le « Luberon » bénéficie d'un fort attrait touristique avec ses combes, ses forêts, ses légendes et ses châteaux. De vigne en villages perchés, c'est ainsi que se découvre la réalité de ce massif.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

Les parcelles de vigne plantées avant le 26 février 1988, avec les cépages counoise N, gamay N, pinot noir N, piquepoul noir N, 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 2038 incluse.
Pour les vins rouges, la proportion des cépages counoise N, gamay N, pinot noir N, piquepoul noir N, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

2°- Modes de conduite

a) - A titre transitoire, les parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 2009 et dont la densité de plantation est comprise entre 3300 pieds à l'hectare et 4 000 pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage à condition que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :
- pour la récolte 2020, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 30 % de la superficie des vignes affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2033, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 65 % de la superficie des vignes affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;
- pour la récolte 2043, le vignoble de l'exploitation doit être conforme en totalité.

b) - Les dispositions relatives à la distance maximale entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 et dont la densité de plantation est supérieure ou égale à 4 000 pieds à l'hectare.

c) - La disposition relative à l'obligation de palissage des cépages syrah N et viognier B 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 « Luberon » 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 « 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 préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles, éventuellement regroupées en unités culturales (UC), affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mars qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 mars qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle ou UC : la ou les références cadastrales, la superficie, la ou les années de plantation, le cépage, la ou les densités de plantation.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication (partielle ou totale) est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins dix jours ouvrés avant la première transaction en vrac, vente en vrac au consommateur ou premier conditionnement.

Tout opérateur ayant adressé une ou plusieurs déclarations de revendication partielles adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de revendication totale au plus tard le 31 janvier de l'année suivant celle de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration de transaction en vrac et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Une déclaration de transaction en vrac 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.

4. Déclaration de conditionnement ou de mise en vente en vrac au consommateur
Pour les vins vendus en vrac au consommateur, une déclaration de vente en vrac au consommateur est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard trois jours ouvrés après la date de sortie des chais.
Une déclaration de conditionnement est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard trois jours ouvrés après le conditionnement.
L'opérateur qui réalise plus de douze conditionnements par an est dispensé de cette obligation mais adresse mensuellement un récapitulatif de ses opérations de conditionnement à l'organisme de contrôle agréé, selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

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 de quinze jours maximum après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Registre des parcelles dont la hauteur de feuillage palissé est comprise entre 0,4 fois et 0,5 fois l'écartement entre les rangs.
Ce registre est tenu à disposition de l'organisme de contrôle agréé et une copie est jointe annuellement à la déclaration de revendication.
Il indique pour chaque parcelle concernée :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'année de plantation ;
- le cépage ;
- les écartements sur le rang et entre les rangs.

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
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion).	Contrôle documentaire.
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1. - Conduite du vignoble.	
Taille.	Contrôle sur le terrain.
Densité.	Contrôle sur le terrain.
Règles de palissage et de hauteur de feuillage.	Contrôle sur le terrain.
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Pour une parcelle culturale donnée, évaluation de la charge selon des abaques réalisées par cépages.
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin.	
Maturité du raisin.	Contrôle de l'autocontrôle (enregistrement des relevés réalisés par le producteur sur quelques parcelles témoins de son exploitation).
B3 - 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

CERTIPAQ
11,villa Thoreton
75015 PARIS
Tel : 01.45.30.92.92
Fax : 01.45.30.93.00

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, pour le compte de l'INAO, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.
Le plan de contrôle 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.
