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

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie », initialement reconnue par le décret du 18 octobre 1940, 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 « Côte Rôtie » est réservée aux vins tranquilles 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 sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Rhône, sur la base du code officiel géographique 2023 : Ampuis, Saint-Cyr-sur-le-Rhône et Tupin-et-Semons.

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 12 février 1969.
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 ainsiapprouvées.

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 : Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Cornas, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vion ;
- Département de la Drôme : Beaumont-Monteux, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, Mercurol-Veaunes pour le seul territoire de la commune de Mercurol, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage ;
- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Les Côtes-d'Arey, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Saint-Clair-du-Rhône, Seyssuel, Vienne ;
- Département de la Loire : Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône,Saint-Pierre-de-Bœuf, Vérin ;
- Département du Rhône : Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Romain-en-Gal.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : syrah N ;
- cépage accessoire : viognier B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 80% de l'encépagement de l'exploitation ;

b) - La présence du cépage accessoire est autorisée en mélange de plants dans les parcelles plantées en cépage syrah N, dans la limite d'une proportion de 20 % des pieds ;

c) - 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 lasituation 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 6000 pieds par hectare ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,70 mètre carré ; 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 mètres.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :
- taille courte à courson (gobelet avec un maximum de 5 coursons par pied, cordon de Royat à un ou deux bras) ;
- taille en Guyot simple.
Au cours de l'année de formation, le maximum de 10 yeux francs par pied s'entend après ébourgeonnage, lequel est réalisé au plus tard le 1er juillet.

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 moyen 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 supérieurede rognage ;
- Pour les vignes conduites sur échalas, la hauteur d'échalassage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est égale à la hauteur 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 8000 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

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.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.
Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Les grappes de raisin sont transportées entières jusqu'au lieu de vinification.

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 171 grammes par litre de moût.

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 40 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 46 hectolitres par hectare.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 60 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 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.

a) - Assemblage de cépages.
La proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 80 % de l'assemblage, et les vins élaborés à partir des deux cépages sont vinifiés par assemblage des raisins concernés respectant la même proportion.

b) - Fermentation malo-lactique.
Les vins 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 % ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,5 %.

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

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 dans le 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

Située à l'extrême nord du grand vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » est aussi le bastion le plus septentrional du cépage syrah N.
Dans l'organisation des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône, l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » fait partie des « Crus des Côtes du Rhône ».

Localisé à une quarantaine de kilomètres au sud de Lyon, en bordure orientale du Massif central, le vignoble est installé sur des coteaux très escarpés surplombant la rive droite du Rhône et faisant face à la partie sud de la ville de Vienne. Ce relief, impressionnant dans son ensemble, offre un paysage contrasté, en fonction des interventions de l'homme cherchant à l'apprivoiser afin de le mettre en valeur de façon optimale.
La zone géographique est ainsi délimitée sur trois communes du département du Rhône : Ampuis, Saint-Cyr-sur-Rhône et Tupin-Semons.

Dans le vallon dit de « *Côte Blonde* » et dans les situations apparentées où les parcelles présentent des sols de couleur claire, l'érosion du substratum donne naissance à des sables argileux ou « *arzel* » très friables, instables, qui ne peuvent être cultivés sans être retenus par une série de murets en pierre sèche localement dénommés « *cheys* ».

Dans le vallon dit de « *Côte brune* » ou dans des secteurs où les parcelles présentent des solséquivalents caractérisés par une couleur sombre, la matrice argileuse plus importante permet davantage de stabilité. Le coteau est alors aménagé en étroites terrasses ou *« chaillées* » constituant une sorte d'escalier accueillant sur ses marches relativement planes les pieds de vigne.

Le climat, qualifié ici de « *Lyonnais* », est semi-continental, même s'il bénéficie des dernières influences méditerranéennes remontant par la vallée du Rhône. Le vent du nord localement dénommé *« Bise »* est fréquent. L'orientation générale sud-est du vignoble lui confère une situation relativement abritée et ensoleillée.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les vignes de « Côte Rôtie » sont probablement parmi les plus anciennes de la vallée du Rhône. Les preuves d'antériorité de leur implantation abondent, notamment sur le site archéologique de Saint-Roman-en-Gal jouxtant le vignoble de « Côte Rôtie » et réputé pour ses nombreuses mosaïques exhumées des vestiges de villas romaines.
Parmi ces œuvres picturales, l'une représente une scène de vendanges et de foulage du raisin ainsi que l'empoissage d'une jarre *(mosaïque du calendrier agricole-début du IIIème siècle, musée de Saint Germain-en-Laye - Provenance Saint-Romain-en-Gal).* En effet, à l'époque le vin est résiné et de ce fait qualifié de *« picatum »* (poissé) et connu sous le nom d'*Allobrogica*. *(A. FERDIERE - Les campagnes en gaule romaine - page 87- tome 2).*

Le développement initial du vignoble de cette région est donc probablement lié à la paix romaine qui permet aux *Allobroges* dont le territoire englobe une partie de la rive droite du Rhône, en face de Vienne, d'acquérir la citoyenneté romaine et par la même, le droit de planter de la vigne. L'*Allobrogica* est très en vogue au début du siècle des Antonins (II^{ème} siècle après JC).

En revanche, au Moyen-Âge, ces vins de la vallée du Rhône ont des difficultés pour gagner le Nord de la France en raison de droits exorbitants exigés par les villes traversées, riveraines du Rhône, notamment Lyon et Mâcon. *(R. DION – Histoire de la vigne et du vin en France).*
Pour contourner cet obstacle, le XVII^{ème} siècle voit se développer le commerce des vins de la vallée du Rhône qui gagnent Paris en remontant cette fois le cours de la Loire. En effet, au niveau de Condrieu, la vallée du Rhône n'est séparée de celle de la Loire que par une distance d'environ quarantekilomètres, franchissable par une partie peu élevée du massif du Pilat. Plus au nord, les canaux de Briare et de Loing permettent de relier La Loire à la Seine pour entrer dans Paris.

A cette période « Côte Rôtie » prospère, mais, à partir du XIX^{ème} siècle, les difficultés se succèdent. Le phylloxera commence par détruire une grande partie du vignoble, comme le soulignent les écrits d'un Alsacien de passage dans la vallée du Rhône, en 1893 : *« Les vignobles si renommés autrefois sont presque détruits ; à peine reste-t-il encore quelques ceps sur les coteaux de la Côte Rôtie, d'Ampuis et de Condrieu » (Jean FELBERT, histoire d'une famille alsacienne - A. PICARD et RAAN).*
Puis la première guerre mondiale, et enfin l'industrialisation de la vallée du Rhône, réduisent de manière drastique la main-d'œuvre pourtant indispensable pour travailler ces coteaux escarpés qui ne laissent que très peu de place aux attelages ou à la culture mécanique.
Au cours du XX^{ème} siècle, le vignoble manque ainsi de disparaître. Il faudra attendre les années 1960 pour voir le début de la renaissance du vignoble de « Côte Rôtie ».
En 2010, la vigne a retrouvé sa place et occupe les surfaces qui existaient avant la crise phylloxérique.
L'encyclopédie RORET (1921) laisse à penser qu'au début du XX^{ème} siècle, les vins issus de la seule commune d'Ampuis (et celle de Verinay ou Verenay intégrée depuis à Ampuis) peuvent prétendre à la dénomination « Côte Rôtie ».
Néanmoins, les communes d'Ampuis et de Tupin-Semons seront dans un premier temps intégrées à la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » le 19 novembre 1937 et il faut attendre, le décret du 18 octobre 1940 pour que soit reconnue l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » sur ces deux communes.
Enfin, la modification du décret intervenue le 21 Décembre 1966 étend la zone géographique à la commune limitrophe de Saint-Cyr-sur-le- Rhône.

La majeure partie de l'encépagement est constituée par le cépage syrah N ou « *sérine* » ou « *seriné* », cépage emblématique de ce vignoble. Déjà en 1921, l'encyclopédie RORET précise que *« la seriné noir, corbeille noire ou damas noir, domine dans le célèbre vignoble de Côte Rôtie »*. En outre, les tests ADN *(JM. BOURSICOT - INRA de Montpellier)* ont depuis démontré avec certitude l'origine rhodanienne du cépage syrah N issu des cépages mondeuse B et dureza N.
La proximité du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu », qui connaît la même situation avec le cépage viognier B, explique d'ailleurs en partie les usages qui, de tout temps, ont permit la plantation de ce dernier dans le vignoble de « Côte Rôtie ».
Des vins blancs de « Côte Rôtie » sont même élaborés au début du XVII^{ème} siècle, production qui, cependant, est rapidement abandonnée, compte tenu de la proximité des vins prestigieux des appellations d'origine contrôlées « Condrieu » et « Château-Grillet ».
La présence historique du cépage viognier B dans l'encépagement témoigne de cette production.

L'hypothèse la plus largement acceptée quant à l'origine du nom de ce vignoble est une dénomination liée à l'image estivale de coteaux « brûlés » (rôtis) par le soleil.
La plus ancienne trace écrite de l'utilisation du nom de « Côte Rôtie » remonte au moins à 1698 *(A journey to Paris in the year 1698 ou voyage de Lister- traduction et édition 1873).*

La renommée du vignoble de « Côte Rôtie » est essentiellement construite autour de la réputation de deux vallons. L'encyclopédie RORET (1921) révèle, à propos des vins de l'arrondissement de Lyon : *« Les vins rouges les plus estimés se récoltent dans la commune d'Ampuis qui se divise en deux parties appelées Côte brune et l'autre Côte Blonde ».*

De même, l'Atlas de la France vinicole L. LARMAT dessine une carte du vignoble sur laquelle apparaissent, outre les lieux-dits cadastrés, les dénominations de « *Côte Blonde* » et « *Côte Brune* » séparées par le ruisseau de Fontgent.
Parmi les nombreuses légendes entourant l'origine de la réputation de ces deux « *Côtes* », l'une donne une explication poétique. Elles seraient prétendument dénommées ainsi par un seigneur d'Ampuis qui avaient deux filles, l'une brune, l'autre blonde. Une autre, plus scientifique, explique cette différenciation par l'origine géologique du substrat dans lequel ce vignoble plonge ses racines.
En effet, la « *Côte Blonde* » repose sur un substratum majoritairement constitué de gneiss. Par altération, ces roches ont donné naissance à des sols siliceux, de couleur claire, assez fréquemment recalcifiés par des apports issus de recouvrements lœssiques du plateau.
La « *Côte Brune* », quant à elle, repose sur un substratum constitué de micaschistes sur lequel, par altération, se sont développés des sols moins siliceux, plus argileux, et plus riches en fer et de couleur sombre. Les parcelles complantées, en mélange de plants, avec les cépages syrah N et viognier B se rencontrent plus fréquemment sur la « *Côte Blonde* » que sur la « *Côte Brune* ».

En 2009, la superficie en production couvre environ 250 hectares pour une production moyenne annuelle d'environ 10000 hectolitres répartis en une centaine de producteurs dont une soixantaine de caves particulières.

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

L'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » n'est reconnue que pour les vins rouges.
Leur robe sombre, presque noire, caractéristique du cépage syrah N, évolue dans le temps vers des nuances grenat.
Le nez allie complexité et élégance avec des notes de fruits noirs et d'épices, parfois de violette, lorsque le cépage viognier B est présent dans l'assemblage.
Au vieillissement, le nez évolue vers des notes légèrement fumées (pain grillé, café, cacao,…) et de fruits cuits ou confits.
La structure en bouche est caractérisée par des tanins soyeux, associés à une rondeur plus marquée en présence du cépage viognier B, lequel est vinifié, selon les usages, par assemblage des raisins dans la limite d'un faible pourcentage. Le velouté des tanins favorise, de surcroît, le recours à une vinification traditionnelle faisant intervenir la cuvaison de grappes entières légèrement foulées au pied avecchapeau immergé.

3°- Interactions causales

Sur la rive droite du Rhône, la conjonction, d'un méso-climat qualifié de « *lyonnais* », d'une situation topographique de coteaux très abrupts surplombant le fleuve Rhône, et d'un complexe géo- pédologique d'origine métamorphique qui nécessite l'intervention permanente de l'homme pour l'aménagement harmonieux de terrasses et de murets, offre au cépage syrah N, cépage « roi » de l'appellation d'origine contrôlée « Côte Rôtie » ainsi qu'au cépage viognier B, les conditions optimales de développement et de maturité et permet la production d'un vin rouge original alliant robustesse et élégance.

Ces deux cépages, implantés en limite de leurs possibilités culturales, peuvent exprimer leurs potentialités dès lors qu'ils sont implantés sur des parcelles soigneusement délimitées sur les pentes les mieux exposées et protégées des effets néfastes des vents froids.

L'antériorité de ce vignoble préromain n'a d'égale que sa renommée attestée sous ce nom de « Côte Rôtie » au moins depuis le XVII^{ème} siècle.
La transmission des usages de culture de la vigne sur échalas et de sauvegarde de sols fragiles, issus de leucogneiss ou de micaschistes et de migmatite, par l'aménagement de terrasses ou de hauts murets a permis à ce vignoble de garder, depuis l'Antiquité, une physionomie particulière. Celle-ci, ainsi que le paysage associé, participe de sa notoriété légendaire construite notamment sur la dualité de la « Côte Brune » et de la « Côte Blonde », liée à des contrastes dans les sols, la vinification et la structure des vins.
En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de « Côte Rôtie » contribuentà préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.
L'exposition de ces coteaux brûlés par le soleil est probablement à l'origine du nom « Côte Rôtie».

Nonobstant les écrits laissés par de nombreux auteurs de l'Antiquité dont le médecin CELSE, le naturaliste PLINE L'ANCIEN, l'historien PLUTARQUE, l'agronome COLUMELLE et le poète MARTIAL qui mentionnent *l'Allobrogica,* un vin de Vienne produit dans les Allobroges, l'une des traces écrites les plus anciennes afférant à la réputation établie des vins d'Ampuis date de 1592, date à laquelle les habitants de cette commune reçoivent Laurent de MAUGIRON accompagné du Duc de MAYENNE à qui ils font *«présent de leur vin renommé »* (Histoire et généalogie de la famille de MAUGIRON, en Viennois, 1257-1767, par H. de TERREBASSE Ed.1905).
Toute la renommée des vins de « Côte Rôtie » est résumée dans une édition de 1781 de l'Histoire naturelle de la province du Dauphiné (préface – tome 1- FAUJAS de SAINT-FONDS) : «*Les vins de Côte Rôtie (et ceux de l'Hermitage) jouissent depuis si longtemps d'une réputation soutenue, qu'ils méritaient des détails particuliers sur les espèces de raisins, sur l'exposition et la culture des vignobles qui les produisent ».*
Plus loin dans ce même ouvrage, deux passages élogieux corroborent la réputation de ce vin classé, par le premier Echevin de Vienne (Février 1780), comme le premier parmi ceux de Vienne etconsidéré comme l'égal des plus grands vins français.
Cette réputation est souvent indissociable de celle des autres « crus des Côtes du Rhône septentrionales » comme en témoigne cet extrait du Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne (Tome 1 - CHAPTAL, PARMENTIER, DUSSIEUX -1801) : *« Les vins célèbres del'Hermitage, de Côte Rôtie et de Condrieu sont produits sur les coteaux qui bordent le Rhône ».*

La renommée de ce vin ne cesse de croître, bâtie sur sa qualité et sa finesse et s'appuyant tout autant sur un paysage, sur un vignoble spectaculaire reconnu en appellation d'origine contrôlée dès 1940 que sur l'appropriation de tout un « pays » au travers de l'organisation annuelle du « Marché aux vins d'Ampuis » depuis 1928.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale à la 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, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellationd'origine contrôlée « Côte Rôtie » 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 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 :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de 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, 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 ou un dégorgement 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

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	Contrôles documentaires (fiche parcellaire tenue à jour) et 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 le terrain
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	
Dispositions particulières de récolte	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
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
Conditionnement	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)
	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain (respect des modalités et délais,

Déclaration de revendication	concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise encirculation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
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 leslots

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
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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