Publié au BO du MAA le 10 décembre 2020

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée

« VACQUEYRAS »
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 « Vacqueyras », initialement reconnue par le décret du 9 août 1990, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. – Couleurs et type de produit

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

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Sarrians, Vacqueyras.

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 21 et 22 février 1990.
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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Saint-Jean-de-Muzols, Tournon-sur-Rhône ;
- Département de la Drôme : Les Granges-Gontardes, Mercurol, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Tain-l'Hermitage ;
- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Tupin-et-Semons ;
- Département de Vaucluse : Althen-des-Paluds, Aubignan, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bedoin, Blauvac, Brantes, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Crestet, Crillon-le-Brave, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Faucon, Flassan, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Malemort-du-Comtat, Méthamis, Modène, Monteux,

Mormoiron, Orange, Puyméras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Hyppolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Savoillan, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vaison-la-Romaine, Vedène, Villedieu, Villes-sur-Auzon, Violès.

V. – Encépagement

1°- Encépagement

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

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

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

d) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :
- pour le cépage grenache N : les clones 70, 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814.
- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

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

a) - <u>Vins blancs</u> :
- Chacun des cépages ne peut représenter plus de 80 % de l'encépagement ;

b) - <u>Vins rouges</u> :

- La proportion de l'ensemble cépage principal et cépages complémentaires est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; -Ces règles de proportion ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et exploitant une superficie totale (toutes couleurs confondues) au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras ».
- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement ;

c) - <u>Vins rosés :</u>
- Chacun des cépages principaux ne peut représenter plus de 80 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacements entre les pieds sur un même rang ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,85 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille

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

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- Pour les vignes conduites en cordon, la hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre.
- Le cépage syrah N est obligatoirement palissé, soit sur échalas, soit en « palissage plan relevé » avec, dans ce dernier cas, au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5000 kilogrammes par hectare.

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

f) - Etat cultural de la vigne

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Le paillage plastique est interdit ;
- Sur au moins 60% de la superficie comprise entre deux rangs, soit un travail du sol est réalisé, soit un couvert végétal semé ou spontané est présent. Dans ce dernier cas, la maîtrise de la végétation spontanée est réalisée soit par des moyens mécaniques soit par des matériels permettant une localisation précise des produits de traitement.

3°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte
La vendange est saine et préalablement triée si l'état sanitaire le nécessite, quelle que soit la méthode de récolte.

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 :
- 216 grammes par litre pour le cépage grenache N ;
- 207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;
- 196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :
- 12,50 % pour les vins rouges ;
- 12 % pour les vins rosés et blancs.

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 36 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 40 hectolitres par hectare.

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

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 42 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, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages
Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal et d'au moins un des 2 cépages complémentaires.

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

COULEUR DES VINS, ET MENTION COMPLEMENTAIRE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (grammes par litre) (glucose + fructose)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR (milliéquivalents par litre)	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS TOTAUX (DO 280 nm)
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3 (au conditionnement)			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique	Inférieure ou égale à 4 (au conditionnement)			

volumique naturel supérieur à 14 %)				
Vins blancs ou rosés		Inférieure ou égale à 14,28 (transaction en vrac et conditionnement)		
Vins rouges		Inférieure ou égale à 17,35(transaction en vrac et conditionnement)	Supérieure ou égale à 5 (au conditionnement)	Supérieur ou égal à 45 (au conditionnement)

d) - Pratiques oenologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage oenologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14 %.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

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

g) - Maîtrise des températures de fermentation
Les unités de vinification sont équipées d'un système de contrôle des températures de fermentation, à l'exclusion des systèmes tubulaires par ruissellement.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins blancs et rosés sont élevés au moins jusqu'au 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;

b) - les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Obligations d'analyse des vins

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

Au cours de la conservation des vins non conditionnés et a minima tous les six mois à compter de la date de la déclaration de revendication	
- acidité volatile ; - anhydride sulfureux libre.	
Au stade du conditionnement	
Vins blancs, rouges ou rosés	- acidité totale ; - acidité volatile ; - titre alcoométrique volumique acquis ;

	- sucres fermentescibles ; - anhydride sulfureux total ; - pH.
Vins rouges	- indice de polyphénols totaux ; - intensité colorante modifiée.

4°- Dispositions relatives au conditionnement

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

5°- Dispositions relatives au stockage

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

6°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
- A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rosés sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 31 décembre de l'année de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au sein des vignobles méridionaux de la Vallée du Rhône et reconnu comme « cru des Côtes du Rhône », le territoire de l'appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras » est un des territoires qui ceinturent le remarquable massif calcaire des Dentelles de Montmirail. Cette montagne admirable, « *mons mirabilis* », témoigne de la première avancée alpine vers la Vallée du Rhône, qu'elle vient partiellement couper d'est en ouest. Relief imposant, culminant à 630 mètres d'altitude au Rocher du Turc, relief spectaculaire par le jeu de l'érosion, il constitue la structure géologique la plus complexe en rive gauche du Rhône avec des substrats issus des formations triasiques, jurassiques et crétacés, entourés d'une auréole de formations oligocènes et miocènes.
Entre la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Gigondas » au nord et celle de l'appellation d'origine contrôlée « Beaumes de Venise » au sud-est, située sur la rive gauche de l'Ouvèze, la zone géographique est inscrite au sein des communes de Vacqueyras et de Sarrians, dans le département du Vaucluse.
Entre massif calcaire imposant et terrasses de l'Ouvèze, les roches-mères constituant l'assise de ce territoire, sont d'origines assez diverses, de l'ère Secondaire (calcaire et graviers), au Tertiaire (sables et sols sablonneux) et au Quaternaire pour les grès et les argiles. Les alluvionnements lacustres et marins ont joué un grand rôle dans la stratification de ces matériaux composant un sol propice à la culture de la vigne.

La terrasse alluvionnaire des « *Garrigues* » est constituée essentiellement des dépôts marins et des dépôts lacustres charriés par l'Ouvèze avec des sols pauvres, essentiellement argilo-calcaires, à matrice argileuse rouge et à galets roulés. Les terrasses glaciaires du Riss, formation quaternaire, sont plus récentes que les « *Garrigues* ». Les alluvions anciennes altérées ont fait place à des matériaux de teinte grise mis en place par ruissellement au cours des derniers millénaires. Ces matériaux (riches en argile) se sont déplacés lentement et ont recouvert une partie des « *Garrigues* », donnant à cette formation la forme d'un cône. Vacqueyras, comme les vallons situés entre le village et le rebord oriental des « *Garrigues* » est établi sur les safres du Comtat Venaissin, safres de l'ère Tertiaire. Il s'agit de matériaux d'origine calcaire correspondant à des grès et des calcaires fins alternant avec des marnes.
« Vacqueyras » justifie pleinement son ancienne dénomination : « *Vallis Quadreria* », « *Vallée de Pierres* », au sein de laquelle le vignoble a été majoritairement implanté sur de larges terrasses de l'Ouvèze, à une altitude comprise entre 60 mètres et 160 mètres d'altitude.
Le climat est méditerranéen, chaud et sec avec un ensoleillement particulièrement important. Il est cependant contrasté avec une pluviométrie annuelle faible de 600 millimètres à 800 millimètres mais très irrégulière et parfois de forts épisodes pluvieux aux équinoxes. La zone géographique est également soumise une grande partie de l'année (plus de 100 jours par an) à l'influence du Mistral, vent du nord, violent et froid. Nous sommes ici à la limite orientale du secteur climatique le plus chaud de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », tempéré par l'influence du massif préalpin des Dentelles de Montmirail.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

La présence de la vigne à l'époque romaine est attestée au sein de la zone géographique par la récente mise à jour d'une *villa* gallo-romaine. L'étude de celle-ci a conclu à l'existence sur ce site, dans un premier temps, d'une plantation d'oliviers, remplacée, sans doute après une période de gel, par une plantation de vignes.

Le cadastre de 1521 recense, sur le territoire de la commune de Vacqueyras, 480 parcelles dont 85 sont plantées en vigne et réparties entre une cinquantaine de propriétaires. Le cadastre de 1596 évalue les surfaces plantées en vigne à 60 hectares et les propriétaires à 66. La progression continue au fil des ans. En 1630, 75 hectares de vigne sont recensés et, en 1671, 78 hectares.

En 1724, une délibération, concernant des mesures pour la protection des vignes, aboutit à la nomination d'un garde du vignoble. Il est question de « *sanctionner les délits causés au vignoble* ».
Au lendemain de la Révolution, en 1828, l'ensemble des terres cultivées occupe 720 hectares, dont 84 hectares en vignes.

Au XIX^{ème} siècle, aucun changement notoire n'est enregistré, jusqu'à la crise du phylloxera qui, de 1860 à la fin du siècle, va sévèrement toucher toutes les régions viticoles. Le vignoble de « Vacqueyras » n'est pas épargné, mais la communauté vigneronne s'attache à le reconstituer assez rapidement. Malgré les vicissitudes, la vocation viticole de « Vacqueyras » ne cesse de s'affirmer et, en 1915, 368 hectares de vigne sont dénombrés, soit environ 4 fois plus qu'un siècle plus tôt. En 1950, la superficie en vigne est de 580 hectares.

Initialement inscrite au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » (décret du 19 novembre 1937), la production de ce territoire est rapidement reconnue pour sa qualité et par l'identité de ses vins. Elle est donc naturellement intégrée, dès 1955, au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages » et, en 1967, le nom de la commune peut être adjoint au nom de cette même l'appellation d'origine contrôlée. Répondant au souhait des producteurs de voir reconnaître son savoir-faire, et l'identité et la notoriété des vins, l'appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras » est reconnue, par décret du 15 août 1990, s'inscrivant ainsi dans la famille des « Crus des Côtes du Rhône »

En 2009, le vignoble couvre une superficie de 1462 hectares pour une production moyenne de 44000 hectolitres. Seule appellation d'origine contrôlée de la rive gauche du Rhône dans ce cas, les vins se répartissent dans les trois couleurs (vins rouges 95%, vins rosés 2%, vins blancs 3%) et sont élaborés par 175 producteurs dont 130 en caves coopératives et 45 en caves particulières.

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

Les vins blancs, bien que ne représentant qu'une petite proportion de la production, témoignent d'une forte identité avec des arômes majoritairement floraux, tempérés par des notes fruitées d'agrumes. En bouche, leur structure et leur nervosité leur confèrent une ampleur et une persistance aromatique longue.

Les vins rouges et rosés sont issus majoritairement des cépages grenache N, mourvèdre N, et syrah N.

Les vins rosés, production tout aussi confidentielle que celle des vins blancs, assez colorés, sont riches et puissants généralement à dominante fruitée. Ils se distinguent également par une longue persistance aromatique.

Les vins rouges, production très largement majoritaire, sont marqués par les différents types de sols rencontrés. Ils se distinguent néanmoins par une forte identité mise fréquemment en valeur par une période d'élevage assez longue, même si celle-ci n'est pas imposée. Les arômes sont complexes, dominés par des fruits rouges ou noirs, souvent aux accents de surmaturité, de fruits confits ou confiturés. L'évolution leur confère des notes plus épicées, plus animales (cuir, gibier,…). La bouche est généreuse, ample, charpentée, imposante par sa structure tannique sans que celle-ci ne soit agressive. Ce sont des vins de garde puissants, ronds et élégants.

3°- Interactions causales

Conjuguant d'une part, des facteurs naturels propices à une expression originale du potentiel de vendange, avec des sols à forte perméabilité (sables, grès caillouteux, galets roulés), fréquemment associés à une matrice argileuse apte à proposer une réserve hydrique intéressante lors des périodes sèches, d'autre part, un climat méditerranéen tempéré par la proximité des Dentelles de Montmirail, apte à permettre de bonnes conditions de maturité des baies, sans excès de températures et laissant la place aux effets bénéfiques du Mistral tant sur la concentration que sur la protection face aux maladies cryptogamiques, et enfin, des facteurs humains qui, au fil des générations, se révèlent par le savoir-faire des opérateurs dans l'implantation des cépages et dans les assemblages de vendanges, les vins revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Vacqueyras » témoignent de l'originalité de ce territoire.

Ces interactions se lisent particulièrement bien dans les vins rouges, complexes assemblages entre puissance et structure tannique, que l'on retrouve dans les vendanges issues des galets roulés, finesse et arômes fruités des vendanges issues des sols plus sableux, harmonie et équilibre dans les vendanges issues des grès caillouteux. Forts de ce potentiel, les savoir-faire mis en oeuvre permettent, en respectant les originalités de la matière première, le maintien de l'identité des vins rouges.

De façon assez exceptionnelle dans cette zone viticole, l'identité particulière des vins produits a également été reconnue pour les vins blancs et les vins rosés qui bénéficient, ici, des mêmes incidences qualitatives liées tant aux facteurs naturels qu'aux usages de production.

Notoriété, savoir-faire, usages et qualité des vins peuvent se lire au travers d'un parcours du vignoble de « Vacqueyras », au travers d'un patrimoine rural important et préservé, lié à l'activité agricole avec moult cabanons et font des vins de « Vacqueyras », depuis 1998, les vins officiels du Festival d'Avignon.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

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

2°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
- Les dispositions relatives à la superficie maximale par pied et à la distance maximale entre les rangs ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 9 août 1990 ;
- La disposition relative à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 ;
- Les parcelles plantées en vigne avant le 9 août 1990 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Règles de taille
Pour les vignes plantées avant le 1er septembre 1980, le nombre maximum d'yeux francs par pied est fixé à 16.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009;
- La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

3°- Autres pratiques culturales

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

4°- Pratiques œnologiques

La disposition relative aux systèmes de contrôle des températures de fermentation s'applique à compter de la récolte 2014.

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 « Vacqueyras » 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

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, relative aux conditions d'utilisation de cette unité géographique plus grande.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 10 jours ouvrés avant la première transaction en vrac ou le premier conditionnement et au plus tard le 15 décembre de l'année 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 ainsi que, le cas échéant, de la liste des parcelles ayant plus de 20 % de pieds morts ou manquants avec indication du pourcentage pour chacune d'entre elles.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard 10 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
Une déclaration de conditionnement pour les vins conditionnés doit être adressée à l'organisme de contrôle agréé après la fin du conditionnement dans les délais tels que précisés au plan de contrôle. Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de contrôle. Les opérateurs réalisant plus de 10 conditionnements par an peuvent opter pour le système du prélèvement inopiné en adressant une déclaration récapitulative, par trimestre, à l'organisme de contrôle agréé.

5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

7. Déclaration de fin de travaux
Suite à une plantation ou à un surgreffage, une copie de la déclaration de fin de travaux est adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à son dépôt auprès du service de la viticulture de la DGDDI.
Elle est accompagnée d'une copie du bulletin de transport des plants ou greffons.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	**MÉTHODES D'ÉVALUATION**
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire du classement des parcelles de l'exploitation dans l'aire délimitée par rapprochement de la fiche CVI et des plans cadastraux portant le tracé de la délimitation parcellaire
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire
A3 - Nouvelle plantation	Avant l'entrée en production, contrôle sur le terrain de la densité de plantation, de la hauteur d'établissement du cordon, du cépage et du clone (selon le bon de transport des plants) et de l'absence de paillage plastique
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)

Entretien de la parcelle et autres pratiques culturales	Contrôle de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage, manquants)
Irrigation	Contrôle des obligations déclaratives et contrôle de la charge maximale moyenne à la parcelle
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Tri de la vendange	Contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Suivi analytique du produit pendant la conservation	Contrôle du suivi analytique du vin (contrôle SO_2 libre et acidité volatile) tous les six mois à compter de la date de la déclaration de revendication
Conditionnement	Contrôle documentaire (Analyse complète des vins assemblés au stade du conditionnement)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire [contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs (suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur)]
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...) Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique complet du vin
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.
Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
