

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
« LAUDUN »**

homologué par [arrêté du 21 novembre 2024](#),  
publié au *JORF* du 21 novembre 2024

## **CHAPITRE I<sup>er</sup>**

### **I - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Laudun », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

### **II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

### **III – Types de produit**

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

### **IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

#### **1° - Aire géographique**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration sont assurées sur le territoire des communes de Laudun-l'Ardoise, Saint-Victor-la-Coste et Tresques, dans le département du Gard, sur la base du code officiel géographique de l'année 2023.

#### **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 de la séance du comité national compétent du 6 février 2024.

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, est constituée par le territoire des communes suivantes (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2023) :

Département de la Drôme : Mercuriol-Veaunes, Tain-l'Hermitage.

Département du Gard : Bagnols-sur-Cèze, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Connaux, Gaujac, Le Pin, Lirac, Montfaucon, Orsan, Pouzilhac, Pujaut, Rochefort-du-Gard, Roquemaure, Sabran, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Sauveterre, Tavel, Valliguières.

Département du Vaucluse : Bédarrides, Caderousse, Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Gigondas, Jonquières, Orange, Sorgues, Vacqueyras, Violès.

## V – Encépagement

### 1° - Encépagement.

a) Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CEPAGES
Vins rouges	- cépages principaux : grenache N ; syrah N - cépages accessoires : mourvèdre N , brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, counoise N, muscardin N, piquepoul noir N, terret noir N, bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, roussanne B, viognier B, marsanne B, piquepoul blanc B, ugni blanc B.
Vins blancs	- cépages principaux : clairette B, grenache blanc B -cépages complémentaires : roussanne B, viognier B. - cépages accessoires : bourboulenc B, marsanne B, piquepoul blanc B, ugni blanc B.

b) A compter du 31 juillet 2009, les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :

- Pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814.
- Pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

### 2° - Règles de proportion à l'exploitation

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins rouges	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion des cépages principaux grenache N et syrah N est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement.</li> <li>- La proportion du grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.</li> <li>- La proportion de la syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.</li> <li>- La proportion des cépages blancs ne peut être supérieure à 5 % de l'encépagement.</li> </ul>
Vins blancs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportion de l'ensemble des cépages principaux et complémentaires est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.</li> <li>- La proportion du cépage grenache blanc B est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.</li> <li>- La proportion du cépage clairette B est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement</li> <li>- La proportion des cépages viognier B ou roussanne B est supérieure ou égale à 15% de l'encépagement et inférieure ou égale à 30%.</li> </ul>

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 l'exception de celles relatives à la proportion de cépages blancs dans les vins rouges, les 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 « Laudun ».

Lors d'un changement de structure de l'exploitation non volontaire (succession, résiliation de bail, liquidation de sociétés, expropriations), l'opérateur dispose d'un délai de cinq ans à compter de la campagne de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.

## **VI - Conduite du vignoble**

### **1° - Modes de conduite**

a) – Densité de plantation

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,5 mètres

Chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

Pour les plantations réalisées à compter du 31 juillet 2009, l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0.80 mètre et 1.25 mètre.

Les parcelles plantées en vignes avant le 24 juin 1996 peuvent présenter une densité de plantation inférieure à 4000 pieds à l'hectare, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles répondent à des conditions spécifiques relatives à la charge maximale moyenne à la parcelle et au rendement.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de six coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de deux yeux francs.

La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans au maximum ; durant cette période, la taille Guyot simple, telle que définie ci-dessous, ou double avec 2 longs bois portant 6 yeux francs au maximum et un ou 2 coursons portant 2 yeux francs au maximum, est autorisée.

Les parcelles plantées avec le cépage viognier B peuvent être taillées en taille Guyot simple avec un long bois portant 8 yeux francs au maximum, et un ou 2 coursons portant 2 yeux francs au maximum.

c) – Règles de palissage

Pour les vignes plantées après le 24 juin 1996 et conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0.65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol et jusqu'à la partie inférieure du bras de charpente.

Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissée doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissée 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.

Pour les plantations réalisées à compter du 31 juillet 2009, les cépages syrah N, marsanne B, roussanne B, viognier B doivent obligatoirement être palissés, soit sur échalas, soit en palissage plan relevé avec au minimum un fil porteur et deux niveaux de fils releveurs.

d) – Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle et la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées, lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D.645-5 du code rural et de la pêche maritime, sont fixées à :

Densité des parcelles (pieds à l'hectare)	Charge maximale moyenne à la parcelle (kilogrammes par hectare)	Charge maximale moyenne des parcelles irriguées (kilogrammes par hectare)
Au moins égale à 4000	6500	5500
Comprise entre 3600 et 3999	6000	5000
Strictement inférieure à 3600	5500	4600

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) – Bon état cultural global de la vigne

Les parcelles doivent être 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.
- Le désherbage chimique des tournières est interdit.
- Le désherbage chimique de plus de 50% de la surface des parcelles de vigne, hors tournières, est interdit.
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine est interdite à l'exception des travaux de défonçage classique.

**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

Les raisins doivent être récoltés et transportés jusqu'au lieu de vinification dans un bon état sanitaire.

Le tri de la vendange est obligatoire. Il est réalisé soit à la vigne, soit au chai sur table de tri. Il est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées (botrytis, oïdium, ...) ou bien des grappes de raisins et des baies insuffisamment mûres.

c) – Dispositions particulières de transport de la vendange

Le contenu des bennes de transport de vendange est limité à 4500 kilogrammes.

**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 :

- 225 grammes par litre de moût pour le cépage grenache N ;
- 207 grammes par litre de moût pour les autres cépages rouges ;
- 207 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

Les vins blancs présentent un titre alcoométrique naturel minimum de 12 %.

## VIII – Rendements – Entrée en production

### 1° - Rendement et rendement butoir

a) – vins rouges

Le rendement et le rendement butoir visé à l'article D645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

Densité de la vigne (pieds à l'hectare)	Rendement maximum (hectolitres par hectare)	Rendement butoir (hectolitres par hectare)
Au moins égale à 4000	38	42
Comprise entre 3600 et 3999	36	39
Strictement inférieure à 3600	33	36

b) – vins blancs

Le rendement et le rendement butoir visé à l'article D645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

Densité de la vigne (pieds à l'hectare)	Rendement maximum (hectolitres par hectare)	Rendement butoir (hectolitres par hectare)
Au moins égale à 4000	40	44
Comprise entre 3600 et 3999	38	42
Strictement inférieure à 3600	35	38

### 2° - Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 48 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.

### 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 3<sup>ème</sup> 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 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet.
  - des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> 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, 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 des deux cépages principaux représentant au minimum 66% de l'assemblage, avec 40% de grenache N minimum.

Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus obligatoirement des deux cépages principaux et d'au moins un des deux cépages complémentaires, représentant ensemble au minimum 75% de l'assemblage.

Chacun des cépages ne peut représenter plus de 75% de l'assemblage.

#### b) - Fermentation malo-lactique

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique doit être inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement

#### c) - Normes analytiques

- Au conditionnement :

<b>COULEUR DES VINS et période</b>	<b>Teneur en sucres fermentescibles et stade auquel s'applique la valeur</b>	<b>Teneur en acidité volatile et stade auquel s'applique la valeur</b>	<b>INTENSITÉ colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)</b>	<b>INDICE de polyphénols totaux (DO 280 nm)</b>
--	--	--	---	---

Vins blancs et rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre			
Vins blancs et rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre			
Vins blancs ou rouges (jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre		
Vins blancs ou rouges élevés sous bois (jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre		
Vins blancs ou rouges (à partir du 1er décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre		
Vins rouges			Supérieure ou égale à 6	Supérieur ou égal à 45

**d) – Pratiques œnologiques et traitements physiques**

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14,5% pour les vins rouges et de 13,5% pour les vins blancs.

**e) – Matériel interdit**

L'usage des pressoirs continus est interdit.

**f) – Capacité globale de la cuverie**

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale au produit du rendement moyen de l'exploitation de la récolte précédente par la surface en production vinifiée au chai.

**g) – Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)**

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 sont 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 pour le stockage des produits conditionnés.

### **4° - Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur**

- Les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte.

## **X - Lien à l'origine**

### **1° - Information sur la zone géographique**

#### **a) Description des facteurs naturels contribuant au lien**

L'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Laudun », constituée des communes gardoises de Laudun-l'Ardoise, Saint-Victor-la-Coste et Tresques, s'inscrit dans un ample bassin largement ouvert et incliné vers l'est, drainé par le cours de la Tave, qui se jette dans la Cèze, tout près de sa confluence avec le Rhône. Les limites topographiques nord et sud de ce bassin sont constituées par des massifs calcaires et calcaréo-gréseux du Crétacé, d'altitude dépassant 260 m, boisés sur leurs parties sommitales et largement viticoles sur leurs flancs. Les versants du bassin sont dissymétriques, du fait de la position de la Tave, avec un long glacis de faible déclivité sur la rive droite et des coteaux laissant peu d'espace à la plaine sur la rive gauche.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Laudun » constitue une composante majeure du paysage. Il y est implanté sur les unités géo-morpho-pédologiques suivantes :

- Hauts de pente, flancs et replats intermédiaires des coteaux, et buttes résiduelles dominant la plaine de la Tave, là où les formations calcaires à gréseuses et leurs remaniements donnent des sols de profondeur modérée, présentant une fraction sableuse significative et une charge caillouteuse variable selon la nature de la roche mère ;
- Partie haute du glacis d'épandage, résultant de l'érosion quaternaire des reliefs calcaires et calcaréo-gréseux, situé au pieds des coteaux de la rive droite de le Tave, et présentant des sols caillouteux à matrice limono-sablo-argileuse à limono-argilo-sableuse ;
- Terrasses alluviales anciennes du Rhône à galets roulés, donnant des sols caillouteux à matrice sablo argileuse rubéfiée.

De par leur texture, leur position topographique et la nature du substratum, ces différents types de sols ont pour caractéristique de présenter une bonne aptitude au ressuyage et un fonctionnement hydrique équilibré (réserve hydrique modérée mais suffisante et sans excès).

Sur le plan climatique, l'aire géographique est soumise à un régime typiquement méditerranéen. Les précipitations moyennes annuelles sont de l'ordre de 750 mm avec un pic marqué en début d'automne faisant suite à un déficit long et prononcé durant la période estivale.

Le mistral (vent dominant du nord-nord-ouest), caractéristique de la vallée du Rhône, se heurte ici au relief sud et s'évacue par l'ouverture du bassin vers l'est. Cette circulation d'air frais et sec limite les températures excessives, réduit les risques de gel au printemps ainsi que le développement des maladies cryptogamiques.

## **b) Description des facteurs humains contribuant au lien**

L'origine des premiers cepes de vignes remonte à l'époque romaine, autour du Camp de César surplombant Laudun. Des vestiges d'amphores et de leurs timbres, témoignant de leur usage pour le vin et de réseaux commerciaux vers la péninsule romaine, ont été découverts en divers points des trois communes de l'appellation. De même, des fouilles archéologiques dans plusieurs villas gallo-romaines du territoire ont révélé de nombreux vestiges, tels que mosaïques autour du vin ou Dolia, illustrant l'importance de la culture de la vigne.

Après le déclin de l'empire romain, le vignoble de Laudun doit son développement aux moines des prieurés et des monastères qui s'élevèrent sur le territoire. Pour exemple, le prieuré de Mayran à Saint-Victor-la-Coste constituait un domaine d'environ 50 hectares et devint plus tard possession des Papes. Les vins de Laudun sont appréciés des hommes d'église, en rapporte le « bénéfice » de Laudun qu'en 1375 « 28 bouteilles de vin ont été transportées à Codolet pour y être embarquées à destination d'Avignon dans le cellier pontifical ».

De même, le célèbre agronome français, Olivier de Serres, ministre d'Henri IV, dans son « Théâtre de l'Agriculture et mesnage des champs » publié en 1600, cite les vins de Laudun parmi les meilleurs vins blancs de France.

La volonté de protéger la notoriété des vins produits à « Laudun et limitrophes : véritables et bons crus » se traduit par l'ordonnance de l'Intendant du 10 décembre 1744 qui favorise ces communautés en leur autorisant l'apposition des 3 lettres C.D.R. sur les tonneaux pour la vente et le transport.

Les savoir-faire qualitatifs sont encadrés, dès le XVIIIème siècle, par les consuls qui publient les bans des vendanges interdisant à tout vigneron la récolte avant la maturité des raisins, bans qui se maintiennent au XIXème siècle malgré l'esprit révolutionnaire.

Les trois communes constituant l'aire géographique de l'appellation « Laudun » sont intégrées à l'aire de l'appellation d'origine « Côtes du Rhône » dès sa reconnaissance en 1937.

En 1944 un syndicat regroupant les vignerons des trois communes est créé. La dénomination « Laudun » est ensuite reconnue par voie judiciaire, par le tribunal d'Uzès, le 6 février 1947. Ce jugement permet aux seuls vins produits sur le territoire des communes de Laudun-l'Ardoise, Saint-Victor-la-Coste et Tresques, à l'intérieur d'une aire parcellaire délimitée par les experts judiciaires, d'être commercialisés avec la dénomination « Laudun ». Cette aire parcellaire judiciaire s'inscrit à l'intérieur de celle de l'AOC « Côtes du Rhône » et lui est plus restrictive.

Par décret publié le 24 novembre 1953, les vins rouges, rosés et blancs, respectant des conditions de production particulières, et issus de l'aire parcellaire judiciaire de 1947, obtiennent l'autorisation d'adjoindre le nom de « Laudun » à celui de l'AOC « Côtes du Rhône ».

Puis, par décret du 25 août 1967, ces mêmes vins obtiennent également le droit de bénéficier de l'AOC « Côtes du Rhône Villages », réservée alors à seulement 20 communes situées dans la partie méridionale des Côtes du Rhône.

Enfin, le décret du 12 février 1999 réserve l'adjonction de la dénomination géographique complémentaire « Laudun » aux vins bénéficiant de l'AOC « Côtes du Rhône Villages » produits dans l'aire parcellaire judiciaire délimitée sur les 3 communes.

Le vignoble de Laudun est ainsi l'un des plus anciennement connus des Côtes du Rhône.

Comme en attestait l'analyse des propriétés foncières réalisée par les experts mandatés par le tribunal d'Uzès en 1947, le parcellaire des exploitations revendiquant la dénomination « Laudun » reste encore aujourd'hui fréquemment réparti sur les trois communes de l'aire géographique. Cette distribution des assiettes foncières des exploitations a permis très tôt aux vignerons de diversifier leur encépagement, tirant profit des variations des facteurs du milieu sur le territoire.

Aujourd'hui, la dénomination « Laudun » est revendiquée par plus de 80 producteurs de raisins et vinifiée par près d'une trentaine de vinificateurs. Cette revendication porte sur une superficie d'environ 580 hectares pour une production de l'ordre de 20000 hectolitres, dont  $\frac{3}{4}$  de vins rouges et  $\frac{1}{4}$  de vins blancs. Cette proportion significative de vins blancs constitue une singularité du vignoble de Laudun au sein des Côtes du Rhône méridionales.

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

Les vins rouges et les vins blancs sont secs et tranquilles.

L'identité des vins rouges de « Laudun » est basée sur la prédominance du cépage Grenache N, auquel s'associent la Syrah N, et en proportion plus faible d'autres cépages. Les vins rouges ont une robe rouge soutenue et éclatante avec une tonalité variant du pourpre au grenat. Ils se caractérisent par des arômes de petits fruits rouges et noirs, mûrs ou confiturés, relevé de notes épicées et de réglisse. La fraîcheur immédiate en bouche laisse ensuite place à un équilibre étoffé par des tannins soyeux et une finale persistante.

Les vins blancs sont issus d'un assemblage de Grenache blanc B, de Clairette B, accompagnés de Roussanne B et, ou de Viognier B et en proportion plus faible d'autres cépages. Les vins blancs sont brillants, couleur jaune pâle aux reflets verts à dorés. Ils révèlent fréquemment des arômes de fruits exotiques, de pêche blanche ou d'abricot et, ou de fleurs blanches. La bouche est ample et onctueuse, dotée d'un fruité et d'une trame fraîche.

## **3° - Interactions causales**

Les qualités reconnues des vins de l'appellation « Laudun » sont étroitement liées aux facteurs naturels, et aux pratiques et savoir-faire mis en œuvre par les producteurs.

Le climat méditerranéen allié au mistral offre des conditions favorables à la maturation des baies et à la production d'une vendange saine et à fort potentiel qualitatif.

Les variations topographiques et géologiques locales offrent, sur un territoire relativement peu étendu, une palette de conditions microclimatiques et pédologiques favorable à la culture de divers cépages.

La nature des différents types de sols permet une alimentation hydrique régulière, modérée et sans excès de la vigne, garantissant la maturation des baies pendant la période estivale et une production maîtrisée et qualitative.

Dans ce contexte, les vigneron du territoire de « Laudun » ont toujours cherché à implanter sur une parcelle donnée, le cépage, correspondant aux usages, le mieux approprié aux conditions du milieu.

Ils ont très tôt identifié des secteurs propices à l'implantation de cépages blancs, développant ainsi une production de vins blancs renommés, et se singularisant au sein du vignoble méridional de la vallée du Rhône quasi exclusivement orienté sur la production de vins rouges. Les conditions pédologiques locales ont également permis d'implanter le cépage Syrah dans des proportions plus importantes comparativement à ce qui s'observe dans les vignobles environnants. Ce cépage intervient par conséquent de façon plus marquée dans l'assemblage des vins rouges de l'AOC « Laudun ».

Le savoir-faire des vignerons s'exprime également dans le choix de pratiques culturelles partagées, telles que les modes de conduite des vignes visant à limiter la vigueur des ceps et le rendement pour atteindre une maturité optimale des raisins. Le respect de la vendange est aussi primordial pour les vignerons qui s'imposent un tri obligatoire.

Les vins sont élaborés en recherchant le meilleur équilibre dans l'assemblage des cépages et des parcelles dont ils sont issus.

Cet ensemble d'interactions entre facteurs naturels et usages locaux établis par les vignerons au fil du temps a permis la construction de l'identité originale des vins produits sur le territoire de l'appellation d'origine contrôlée « Laudun » et le développement de leur notoriété.

# **XI - 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 « Laudun » 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 et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

## **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 ».

c) - 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. Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que l'ensemble des mentions obligatoires, et être imprimée en caractères de même graphisme et de même couleur que ceux de l'appellation, sans que les dimensions de cette mention ne dépassent les deux-tiers de celles de l'appellation.

# **CHAPITRE II**

## **I – Obligations déclaratives**

### **1 – Déclaration de revendication**

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

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

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;

- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

## **2 – Déclaration de renonciation à produire :**

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

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

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé 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 selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de contrôle agréé.

## **4 - Déclaration de conditionnement**

Tout opérateur ayant effectué un conditionnement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de conditionnement selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

La déclaration de conditionnement est établie selon le modèle défini par l'organisme de contrôle agréé.

## **5 – Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)**

Tout opérateur effectuant un repli de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

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

## **6 – Déclaration de déclassement**

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

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

## **7 - Remaniement des parcelles**

Avant tout apport de terre, tout aménagement, ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 1 mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion, selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

## **II – Registres particuliers (autres que ceux imposés par la réglementation générale)**

Pas de disposition particulière

### **CHAPITRE III**

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

<b>POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
<b>A – RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
<b>A1</b> – Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire
<b>A2</b> – Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et visuel
<b>B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B.1</b> – Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle visuel et par mesure si nécessaire
Entretien de la parcelle et autres pratiques culturales	Contrôle visuel

<b>B.2</b> – Récolte, transport et maturité du raisin	
Tri de la vendange	Contrôle visuel
<b>B.3</b> – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire et visuel
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
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 Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

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

-----