Publié au BO du MAA le 21/12/2017

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «CÔTES DU ROUSSILLON » homologué par l'arrêté du 15 décembre 2017, publié au JORF du 20 décembre 2017

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon », initialement reconnue par le décret du 28 mars 1977, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénomination géographique et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau » pour les vins répondant aux conditions fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

2° - La mention « primeur » ou « nouveau » est réservée aux vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

IV. - Aire géographique et zones dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales :
Ansignan, Arboussols en partie (sections C2 et C3), Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Céret, Claira, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Elne, Espira-de-l'Agly, Espira-de-Conflent, Estagel, Estoher en partie (sections A2, A3 et A5),Felluns, Finestret en partie (sections A2 et B1), Fourques, Ille-sur-Têt en partie (section A3), Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montalba-le-Château, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Prugnanes, Rasiguères, Rigarda, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Martin, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tarerach, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vivès, Le Vivier en partie (section A2).

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 7 et 8 novembre 1990, des 12 et 13 février 1992, des 25 et 26 juin 1992 et de la commission permanente du 6 septembre 2016 sur délégation du comité national.
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 des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon », est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Alenya, Amélie-les-Bains-Palalda, Arboussols, Bompas, Bouleternère, Caixas, Collioure, Les Cluses, Estoher, Finestret, Fosse, Ille-sur-Têt, Joch, Latour-Bas-Elne, Marquixanes, Pézilla-de-Conflent, Prats-de-Sournia, Reynès, Saint-Cyprien, Saint Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Saint-Michel-de-Llotes, Sournia, Taillet, Théza, Torreilles, Villelongue-de-la-Salanque, Le Vivier.

V. - Encépagement

L'encépagement est compris comme celui de la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée, pour la couleur considérée.

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS	ENCÉPAGEMENT
Vins rouges	- cépages principaux : carignan N, grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : cinsaut N, lledoner pelut N,
Vins rosés	- cépages principaux : grenache N, syrah N, grenache gris - cépages accessoires : carignan N, mourvèdre N, cinsaut N, lledoner pelut N, macabeu B
Vins blancs	- cépages principaux : grenache blanc B, macabeu B, tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon), - cépages complémentaires : grenache gris G, marsanne B, roussanne B, vermentino B -cépages accessoires : viognier B, carignan B

2°- Règles de proportion à l'exploitation

Les dispositions suivantes ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation :
-dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1.50 ha
-respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50% de l'encépagement.

APPELLATION D'ORIGINECONTRÔLEE COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION À L'EXPLOITATION
Vins rouges	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage le plus important, qui est un cépage principal, est inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement, à l'exception du cépage carignan N dont la proportion est inférieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages mourvèdre N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement
Vins rosés	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages, un seul cépage ne pouvant dépasser 70% de l'encépagement; - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement.
Vins blancs	- L'encépagement comporte au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache blanc B, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon), ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % - La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. — Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs 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-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 8 coursons par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ; - Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs ; - Les cépages marsanne B, roussanne B et vermentino B peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Lorsque le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser excède 10% des pieds existant par an, celui-ci est soumis à déclaration pour contrôle de la charge.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES	
CONDUITE DE LA VIGNE	RÈGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,60 mètre au-dessus du sol.
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 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**.**
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Cépages syrah N conduit en cordon de Royat ou taillé en taille Guyot simple	Le palissage est obligatoire et comporte au moins un fil porteur et un niveau de fils releveurs.
Vignes plantées en continuité d'un îlot existant, respectant la densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare et présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.	La hauteur de feuillage permet de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 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 7200 kilogrammes par hectare

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D.645-4du 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°- Irrigation

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

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins blancs	190	11,5 %
Vins rouges et rosés	207	12 %

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 48 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 58 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE COULEUR DES VINS	DISPOSITIONS POUR LES ASSEMBLAGES
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts, ou de vins issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important, qui doit être un cépage principal, est inférieure ou égale 80 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale à 30% de l'assemblage.
Vins rosés	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important, qui doit être un cépage principal, est inférieure ou égale à 80 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages accessoires, ensemble ou séparément, est inférieure ou égale 30 % de l'assemblage.
Vins blancs	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moût, ou de vins issus d'au moins 2 cépages ; - La proportion du cépage le plus important est inférieure ou égale à 80 % de l'assemblage ; - La proportion des cépages grenache blanc B, macabeu B et, tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 %. La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 %

b) - Fermentation malo-lactique
- Les vins rouges susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon »,

prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre ;

c) - Normes analytiques
- Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac et susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre ;
- Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau » présentent, au stade du conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre ;
- Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose en grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	4
Vins rosés	4
Vins blancs	4

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

e) - Matériel interdit
L'emploi de vinificateurs continus, d'égouttoirs à vis, de pressoirs continus et d'érafloirs centrifuges est interdit.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

h - Maîtrise des températures de fermentation
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des contenants de vinification pour l'élaboration des vins rosés et des vins blancs.

2°- Disposition relative 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 dans un délai maximum de 15 jours avant le conditionnement ou au plus tard 15 jours après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3° - Disposition relative au stockage

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

4°- 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
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE COULEUR DES VINS, MENTION	DATE
Vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau »	Selon les dispositions de l'article D.645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins blancs, rouges et rosés	Selon les dispositions de l'article D.645-17 du code rural et de la pêche maritime

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 :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, MENTION	DATE
Vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau »	1er novembre de l'année de la récolte
Vins blancs et rosés	15 novembre de l'année de la récolte
Vins rouges	1er 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

La zone géographique se situe au sein d'un vaste amphithéâtre largement ouvert à l'est vers la mer Méditerranée et délimité par un ensemble de hauts reliefs :
- à l'ouest, le massif du Canigou (Pic du Canigou d'une altitude de 2 780 mètres) ;
- au sud, le massif des Albères (Roc de France d'une altitude de 1 450 mètres) ;
- au nord, le massif des Corbières (Mont Tauch d'une altitude de 878 mètres).

La zone géographique est traversée, d'ouest en est, par 3 fleuves au trajet court et des rivières souvent asséchées qui ont au cours des âges, transporté les éléments arrachés aux formations montagneuses pour bâtir de nombreuses terrasses.
Elle s'étend sur le territoire de 102 communes ou parties de communes, du département des Pyrénées-Orientales.

Le paysage est façonné par l'érosion, par des dépôts successifs consécutifs à des intrusions marines et par un ensemble de formations anciennes repositionnées en surface suite au soulèvement Pyrénéen.
Toutes les ères géologiques sont représentées, et les sols, qu'ils soient issus de ces formations sur roche-mère, ou de transport ou de dépôts lacustres et marins, sont variés.

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins destinés à l'appellation sont situées :

- soit sur des versants abrupts sur schistes ou calcaires et leurs colluvions, au nord de la zone géographique;
- soit sur des collines de molasses argilo-sableuses, au sud ;
- soit sur des terrasses caillouteuses le long des vallées qui parcourent la zone géographique.

Ces parcelles présentent des sols qui ont pour caractéristiques communes d'être secs, pauvres en matières organiques, caillouteux et bien drainés.

La zone géographique bénéficie d'un climat méditerranéen avec des étés chauds et des hivers doux. L'ensoleillement annuel est supérieur à 2500 heures. La pluviométrie annuelle comprise entre 500 millimètres et 650 millimètres a un caractère souvent orageux. Elle se répartit au printemps et à l'automne avec une période de sécheresse estivale très marquée. La température moyenne annuelle est comprise entre 13°C et 14°C avec un gradient plus frais en allant vers l'ouest ou en prenant de l'altitude. Le climat est aussi caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) et la violence de la « *Tramontane* », vent de nord-ouest, très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées, qui assainit mais, accentue également la sécheresse.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le Roussillon, qui doit son nom à la ville ibéro-ligure de *Ruscino*, florissante dès le VI^{ème} siècle avant Jésus-Christ, s'est ouvert à la culture de la vigne, en même temps qu'à la civilisation méditerranéenne, avec les Phocéens, fondateurs de *Massilia*(Marseille), vers 600 avant Jésus-Christ, qui enseignent aux peuplades locales l'art de tailler la vigne et de produire du vin. Sous ce climat chaud et venté, sont très tôt élaborés des vins particuliers, dits « vins de liqueur » issus de raisins d'une richesse en sucre naturellement très élevée et des vins secs mais ayant une forte teneur en alcool.

Les vins doux sont les premiers vins à connaître une grande notoriété car leur nature leur permet d'être élevés et conservés très longtemps en milieu oxydatif en acquérant une belle complexité aromatique. Les températures estivales élevées, l'inexistence de caves enterrées, conséquence d'une géologie peu favorable, le peu de moyens techniques, ne permettent pas la conservation des vins secs qui doivent être consommés rapidement et principalement localement.

Le développement de l'activité des ports, comme ceux de Collioure et Port-Vendres, va leur permettre au fil des ans de se faire mieux connaitre. Au XVIII^{ème} siècle, les négociants de Sète les utilisent en assemblage pour « renforcer » les vins du « Languedoc ».
Au XIX^{ème} siècle l'amélioration des techniques de vinification, et de conservation des vins secs favorise la valorisation du potentiel d'élevage et de garde des vins du « Roussillon » qui désormais sont commercialisés sous leur propre identité.

En 1816 l'œnologue A. JULLIEN dans son ouvrage « *Topographie de tous les vignobles connus* » remarque l'importance de l'origine de cette production de vins rouges secs du « Roussillon » et établit le classement de 3 zones distinctes.
Un siècle plus tard, en 1930, les producteurs fondent « l'Association professionnelle des vignerons du Haut-Roussillon pour la délimitation et la défense du cru ». Le tribunal civil de Perpignan accorde le droit à cette dénomination, le 11 juillet 1932, aux communes des Aspres (région sud du fleuve Têt) puis, le 27 mai 1937, l'étend aux communes des Albères (piémont Pyrénéen).

En 1936, les vins doux naturels accèdent à l'appellation d'origine contrôlée avec pour l'un d'entre eux, le nom de « Côtes du Haut-Roussillon ».
Aussi, afin d'éviter la confusion entre vins secs et vins doux naturels, les vins secs produits dans la partie méridionale du département des Pyrénées-Orientales sont reconnus, en décembre 1951, en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure sous le nom de « Roussillon-dels-Aspres ». Les vins produits dans la partie nord, piémont sud du massif des Corbières, sont, quant à eux, reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure sous le nom de « Corbières-du-Roussillon » et « Corbières-supérieures-du-Roussillon », le 22 janvier 1952.

Ces 3 appellations d'origine, après une longue démarche initiée dans les années 1960, sont regroupées sous

le nom de « Côtes du Roussillon », le 3 octobre 1972, avant d'accéder à l'appellation d'origine contrôlée sous le même nom, le 28 mars 1977, devenant ainsi, la première grande appellation d'origine contrôlée du Languedoc-Roussillon.

La connaissance du milieu naturel a conduit les viticulteurs à une gestion optimale de la vigne et de son potentiel de production. Cela se traduit au niveau du savoir-faire vigneron par une taille courte, l'utilisation de porte-greffes traçant, la pratique de labours pour utiliser au mieux les réserves en eau disponibles et éviter la concurrence hydrique liée à l'enherbement. Ainsi, certaines plantations sont réalisées au carré pour une meilleure occupation du sol par les racines et la limitation de l'évapotranspiration. Ces gestes ont et, contribuent encore à la durabilité du patrimoine végétal, permettant la récolte sur des vignes centenaires.
Les producteurs ont ainsi sélectionné et entretenu au cours des temps, pour chaque couleur, les cépages les plus adaptés à l'aire géographique leur permettant d'obtenir des vins caractéristiques « Côtes du Roussillon »
En parallèle, les vignerons ont appris à maitriser vinification et assemblage, car aucun cépage ne peut à lui seul, quelle que soit la couleur apporter les caractéristiques de ces vins ainsi, un minimum de 2 cépages est requis dans l'assemblage, quelle que soit la couleur.
En 2009, le vignoble couvre une superficie de 5 330 hectares pour une production annuelle moyenne de 170 000 hectolitres produite par 26 caves coopératives et 154 producteurs indépendants.
Les vins rouges représentent 40% des volumes produits, les vins rosés, 55% et les vins blancs, 5%.

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

Les vins rouges expriment toute leur personnalité par leur trame tannique et leur charpente. Cette personnalité est liée à la présence de cépages méditerranéens, les cépages carignan N, grenache N et mouvèdre N qui trouvent, avec le cépage syrah N, dans la palette des situations naturelles du Roussillon les conditions optimales pour l'expression de leur potentiel qualitatif.
Ce sont des vins veloutés, fondus, souvent reconnaissables à leur fraîcheur et minéralité.

Les vins rosés présentent une couleur généralement soutenue, avec une expression aromatique intense de fruit frais. Ils sont élaborés avec un grand souci de maîtrise thermique comme l'impose le cahier des charges.

Les vins blancs, production plus confidentielle, sont frais, floraux, d'une belle minéralité ou plus gras, amples et généreux. Ils expriment plus particulièrement le lieu de provenance des raisins.

3°– Interactions causales

La conjonction d'un climat méditerranéen chaud, ensoleillé, sec et ventilé, avec des parcelles faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques et présentant des sols variés mais toujours pauvres et bien drainés, a favorisé l'implantation de cépages exigeants sur le plan sanitaire et en ensoleillement mais aptes à résister à la sécheresse.

Situations naturelles variés, conditions climatiques difficiles expliquent également l'assemblage des cépages pour l'élaboration des vins. En effet, chaque cépage, à l'implantation réfléchie, au fil des générations, apporte sa touche pour un équilibre général toujours empreint de minéralité.
Pour les vins rouges, le cépage carignan N détermine la trame tannique du produit et sa charpente. Son aptitude à un élevage modéré est compensée par la générosité et l'onctuosité du cépage grenache N. Aux cotés de ces 2 cépages traditionnels, le cépage syrah N apporte finesse, structure et complexité aromatique alors que le cépage mourvèdre N, cépage historique conforte les capacités d'élevage des vins par l'apport de sa structure tannique.
Les vins rosés sont élaborés à partir des mêmes cépages que les vins rouges assemblés quelquefois aux cépages grenache gris G et macabeu B qui apportent un complément de fraîcheur.
Les vins blancs, issus de raisins cultivés dans les situations les plus fraîches, proviennent des cépages traditionnels grenache B, macabeu B et tourbat B et des plus aromatiques, grenache gris G, marsanne B, roussanne B et vermentino B.

Egalement élaborateurs de vins doux naturels, les producteurs de vins secs ont naturellement appliqué à leur

vignoble les mêmes règles de production exigeantes reconnue uniquement dans des tènements pauvres et difficiles de culture. Dans des situations naturelles exigeantes, parfois d'accès compliqué, à force de courage et d'abnégation, les producteurs ont su marquer leur différence et obtenir la reconnaissance de leur savoir-faire. Cette reconnaissance contribue à renforcer le sentiment d'appartenance à une terre où l'histoire complexe a forgé le caractère des hommes. Terre où la tradition rugbystique contribue à la solidarité et au courage et où les vins reflètent tout ce mélange de valeur, de chaleur et de rudesse qui contribuent si bien à caractériser le Roussillon.

XI. - Mesures transitoires

- Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation comprise entre 3700 pieds par hectare et inférieure à 4000 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que le rendement de ces parcelles n'excède pas 43 hl/ha.

b) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, et présentant une densité à la plantation comprise entre 3200 pieds par hectare et 3700 pieds par hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que le rendement de ces parcelles n'excède pas 38 hl/ha

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité à la plantation inférieure à 3200 pieds par hectare et/ou un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que le rendement de ces parcelles n'excède pas 30 hl/ha

d) - La production des parcelles plantées au carré ou en quinconce avant la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continue 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.

e) - La disposition relative à la hauteur maximale du fil porteur ainsi qu'à la présence d'au moins un niveau de fils releveurs, pour les vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple, ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date du 31 juillet 2009.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon » 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 les documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec

l'indication du millésime.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin du Roussillon ».
Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
a) - Chaque opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er mai qui précède la récolte.

Sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er mai qui précède chaque récolte, les surfaces affectées en vue d'une récolte donnée valent déclaration préalable d'affectation pour la récolte suivante. Pour les nouveaux opérateurs, et pour toute modification majeure de l'outil de production, la date limite de dépôt de la déclaration préalable d'affectation parcellaire est fixée au 31 mars de l'année de la récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs, le pourcentage de pieds morts ou manquants si celui-ci est supérieur à 20 %, conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime et, le cas échéant, si la parcelle fait l'objet de dispositions transitoires.

b) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon Villages », « Grand Roussillon », « Maury » et « Rivesaltes » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon », pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Roussillon » sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration sans délai, à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale, ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée, à l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 mai de l'année suivant celle de la récolte, et au moins 5 jours ouvrés avant la première transaction ou la première retiraison, ou le premier conditionnement.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée en précisant la couleur du vin et s'il est revendiqué la mention « primeur »;
- 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.

4. Déclaration des transactions en vrac ou des retiraisons

a) - Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné dans un délai ne pouvant être supérieur à cinq jours ouvrés après la transaction et à cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison.

b) - En cas de retiraison ne respectant pas ce délai de cinq jours, l'opérateur en avise l'organisme de contrôle agréé, qui donne son accord avant l'enlèvement des vins.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur conditionnant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue, auprès de l'organisme de contrôle agréé, une déclaration récapitulative mensuelle des lots conditionnés, au plus tard avant le 10ème jour du mois suivant.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative mais doivent adresser par trimestre une déclaration récapitulative au plus tard avant le 10ème jour du trimestre suivant.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration, auprès de l'organisme de contrôle agréé, au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.

L'opérateur précise les volumes concernés.

7. Déclaration de repli

Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration huit jours ouvrés au moins avant ce repli auprès de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation, et auprès de l'organisme de défense et de gestion et, de l'organisme de contrôle agréé de l'appellation plus générale, afin d'en assurer le suivi.

8. 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, au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

9. Déclarations préalables relatives à la taille

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- avant le 1er avril de l'année de récolte, la liste des parcelles conduites en cordon de Royat faisant l'objet d'un rajeunissement supérieur à 10%.

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique par contenant.

2. Plan de cave

Plan de cave ou liste permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

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 (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de taille, entrée des vignes en production)	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLE DES PRODUITS	
Au stade de la transaction ou du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou examen analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

Publié au BO du MAA le 21/12/2017

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
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.
