Publié au BO du MAA le 5 juillet 2018

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CAIRANNE » homologué par arrêté du 25 juin 2018 publié au JORF du 28 juin 2018

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Cairanne », 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 « Cairanne » 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, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Cairanne dans le département de Vaucluse.

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 novembre 2014.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès de la mairie de Cairanne 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 la Drôme : Mirabel-aux-Baronnies, Rochegude, Tulette.
- Département de Vaucluse : Buisson, Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Jonquières, Gigondas, Lagarde-Paréol, Mornas, Orange, Rasteau, Roaix, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Roman-de-Malegarde, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Travaillan,, Uchaux, Vacqueyras, Vaison, Villedieu, Violès, Visan.

V - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :

COULEUR DES VINS	CEPAGES
Vins rouges	- 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 blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, viognier B
Vins blancs	- cépages principaux : clairette B, grenache blanc B, roussanne B ; - cépages accessoires : bourboulenc B, marsanne B, piquepoul blanc B, viognier B.

b) - 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

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.

Les règles de proportion ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant une superficie totale (toutes couleurs confondues) au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée « Cairanne », et dont l'exploitation respecte :

-Pour les vins rouges une proportion de l'ensemble du cépage principal et des cépages complémentaires supérieure ou égale à 50% de l'encépagement.

-Pour les vins blancs une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50% de l'encépagement.

COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION A L'EXPLOITATION
Vins rouges	- 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 ; - La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

Vins blancs	- La proportion du cépage clairette B est supérieure ou égale à 30 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage grenache blanc B est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage roussanne B est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ; - La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20%

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) – Densité de plantation

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,40 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'espacement entre les pieds sur un même rang.
L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied ; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. - La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans au maximum ; durant cette période, la taille Guyot simple ou double, telle que définie ci-dessous est autorisée.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les parcelles plantées avec le cépage viognier B et les parcelles plantées depuis plus de 20 ans avec le cépage syrah N peuvent être taillées en taille Guyot (simple ou double) avec un long bois portant 8 yeux francs au maximum ou 2 longs bois portant 6 yeux francs au maximum et un ou 2 coursons portant 2 yeux francs au maximum.

c) – Règles de palissage

- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, 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, est supérieure ou égale à 0,70 mètre ;
- Les cépages, marsanne B, roussanne B, syrah N, viognier B sont obligatoirement palissés, soit sur échalas, soit en « palissage plan relevé » avec au minimum un fil porteur et un niveau de fils releveurs ;
- Lorsque le cépage viognier B est taillé en taille Guyot (simple ou double), la hauteur minimale du premier dispositif de maintien de la végétation est fixée à 0,35 mètre au dessus du fil porteur.

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) – 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 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 ;
- L'épamprage chimique du tronc ainsi que le désherbage chimique en plein des parcelles sont interdits ;
- L'utilisation d'herbicides de pré-levée sur l'inter-rangs et les tournières, est interdite ;
- L'épandage de boues industrielles ainsi que de fientes fraiches 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 contrôlée est interdite.

3°- Irrigation

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

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité et amenés sur le lieu de vinification dans un bon état sanitaire.

b) – Dispositions particulières de récolte
- Les raisins sont récoltés manuellement ;
- Le tri de la vendange est obligatoire. Il est réalisé soit à la vigne, soit au chai sur table de tri.
Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées (botrytis, oïdium, etc.) ou bien des grappes et des baies insuffisamment mûres.

c) – Dispositions particulières de transport de la vendange
Le contenu des bennes de transport de vendange est limité à 2500 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 :
- 216 grammes par litre de moût 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 rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 % ;
- Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

VIII - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement et rendement butoir

Le rendement et le rendement butoir visés à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime sont fixés à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
Vins rouges	38	40
Vins blancs	40	42

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

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

COULEUR DES VINS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins rouges	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus du cépage principal et d'au moins un cépage complémentaire ; - la proportion du cépage principal est supérieure ou égale à 40 % dans l'assemblage.
Vins blancs	- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus d'au moins deux cépages principaux ;

	- Le proportion de chaque cépage principal présent dans l'assemblage est supérieure ou égale à 20% ; - La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30% ; - La proportion de chacun des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10 % .

b) - Fermentation malo-lactique

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,40 gramme par litre au stade du conditionnement

c) - Normes analytiques

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

COULEUR DES VINS ET PÉRIODE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE ET STADE AUQUEL S'APPLIQUE LA VALEUR	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 NM + DO 520 NM + DO 620 NM)	INDICE DE POLYPHÉNOLS TOTAUX (DO 280 NM)	TENEUR EN SO2 TOTAL
Vins blancs et rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre				
Vins blancs et rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre				
Vins blancs et 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 et 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 et 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 5	Supérieur ou égal à 45	Inférieure ou égal à 100 milligrammes par litre
Vins blancs					Inférieure ou égal à 150 milligrammes par litres

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, le titre alcoométrique volumique total de 14% pour les vins rouges et de 13,5% pour les vins blancs.

e) – Matériel interdit
L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

f) – Capacité globale de la cuverie
Tout opérateur dispose d'un volume global de cuverie équivalent à 1,5 fois le produit du rendement visé au VIII (1°) par la surface en production vinifiée au chai.

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

2°- Dispositions par type de produit

- Les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique 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 blancs sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime;
- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er mars 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 15 décembre suivant la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Information sur la zone géographique

a) – Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La commune de Cairanne est une commune viticole étendue (22,51 km²) au nord du secteur méridional de la Vallée du Rhône.
Elle bénéficie d'une exposition générale optimale : l'altitude culmine à 339 m au nord et s'abaisse graduellement vers une vaste plaine au sud. Son territoire recouvre des secteurs dont la morphologie, la nature géo-pédologique, l'altitude et l'exposition au Mistral sont contrastées et qui peuvent être décrits globalement en 4 unités aux vocations viticoles distinctes. Au nord de la commune se rencontrent les terrains miocènes de « la Montagne de Ventabren », constitués de sables localement appelés « safres », surmontés à l'affleurement par des formations marneuses et des sables et cailloutis grossiers. Peu résistantes à l'érosion, ces formations ont nourri les dépôts de colluvions qui ont comblé les pentes et les fonds de talwegs pendant le Quaternaire. Ces collines miocènes sont associées au cortège d'apports fluviatiles des terrasses de l'Aygues à l'ouest et de celles de l'Ouvèze au sud (plaines alluviales du Würm et du Riss). La terrasse

alluviale de l'Aygues comporte des lacis de chenaux typiques d'une sédimentation en tresses qui conduit à d'incessants changements sur de courtes distances de la granulométrie du dépôt et engendre une mosaïque de sols bien différents tant dans l'espace que dans les profils. La « vallée » de la Gayère correspond au remplissage d'un talweg surcreusé et comblé d'éléments fins.
Le climat est de type méditerranéen dégradé, modulé par l'altitude et l'exposition au Mistral. La situation morphologique de la commune lui confère des microclimats différents selon la position d'abri du relief à l'est, à opposer aux secteurs de plaine notamment en rive droite de l'Aygues directement sous l'influence du Mistral.
Cette diversité de secteurs aux caractéristiques climatiques et agronomiques variées, traduite dans la délimitation parcellaire, offre des possibilités nombreuses de combinaisons pour la production viticole des différents cépages à Cairanne.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien.

Les vins de « Cairanne » ont toujours été produits sur le seul territoire de la commune éponyme qui constitue la zone géographique de l'AOC.
A Cairanne, l'antériorité de la présence de la vigne ainsi que la réputation de ses vins sont avérées depuis longtemps, que l'on se réfère au « Livre des estimations », véritable cadastre désignant bon nombre de secteurs viticoles dès le XVe siècle, au cadastre de 1702 ou aux statistiques établies dès le XIXe s. par la sous préfecture d'Orange.
D'une vingtaine d'hectares au début du XVème siècle le vignoble cairannais a connu un développement marqué au tournant des XVIII^{e} et XIX^{e} siècles : Cairanne devient alors une commune réellement viticole. Dans le même temps s'observe un desserrement de la concentration de la propriété viticole; accompagné d'une forte baisse de la part de la superficie possédée par des non-résidents. Le faire-valoir direct domine : ainsi la commune s'affirme comme le territoire de vignerons-propriétaires. Dès les années 1820, la notoriété des vins de Cairanne s'assoit.
Le XXème siècle verra se consolider le caractère viticole de la commune, où le vignoble historiquement présent autour du village puis majoritairement sur les terrasses de l'Aygues, s'étend sur la partie sud de la commune (terrasses de l'Ouvèze). Les années 60 connaissent l'apogée de la surface du vignoble en même temps que s'affirme la logique d'une dispersion des propriétés viticoles sur les différentes unités géo-pédologiques du territoire de la commune de Cairanne.
Actuellement, la grande majorité des vignes de Cairanne appartient aux vignerons de Cairanne.

La spécialisation viticole et son orientation qualitative se sont progressivement renforcées au tournant des XVIII^{e} et XIX^{e} siècles jusqu'à gagner un statut dominant dans l'économie agricole de la commune ; pour preuve, actuellement, les vignes couvrent plus de 90% de la Surface Agricole Utile (source RGA 2010) et constituent le véritable canevas de l'aménagement du territoire de la commune.

Le dynamisme collectif, la cohésion, l'émulation, l'entraide caractérisent les lignées locales de vignerons dans un village imprégné de culture vigneronne.
Au gré des partages, unions et successions, les parcelles des propriétés viticoles sont souvent de dimensions réduites (fréquemment complantées de cépages différents) et réparties sur les différentes unités agro-pédologiques de la commune. Cette répartition des propriétés viticoles sur les 4 secteurs aux potentiels viticoles distincts a conduit à l'émergence de savoir-faire vignerons particuliers. Les producteurs ont appris à fixer le calendrier optimal des soins apportés à leurs vignes et surtout des vendanges échelonnées (y compris sur une même parcelle) pour tirer le meilleur parti, à chaque millésime, des comportements propres à chacun des cépages en fonction de leur implantation dans chacun des différents secteurs. Ce savoir- faire vigneron se prolonge au chai lors de l'élaboration des cuvées issues de l'assemblage de ces différentes vendanges.

La vendange manuelle est une des pratiques vigneronnes adaptées à cette situation tout comme le tri obligatoire de la vendange pour éliminer les baies altérées et insuffisamment mûres.
Bien que majoritairement porté sur les vins rouges, à Cairanne se redéveloppe depuis plusieurs décennies un savoir-faire de production de vins blancs jouissant d'une solide réputation, en progression constante.
Tout ceci contribue à l'identité propre du terroir et des vins de Cairanne.

Appartenant à la zone géographique de l'AOC « Côtes-du-Rhône » reconnue par décret en 1937, Cairanne est dès 1953 une des premières communes pouvant adjoindre son nom à l'appellation « Côtes-du-Rhône » puis « Côtes-du-Rhône Villages » dès 1967. L'originalité des vins produits a été reconnue comme dénomination géographique complémentaire de l'appellation « Côtes-du-Rhône Villages ».

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

Les vins rouges, qui sont majoritaires, et les vins blancs de Cairanne sont secs. Ils sont issus de vendanges à bonne maturité. La proportion de la production de vins d'appellation « Cairanne » sur la commune est importante (plus de la moitié).
Le Grenache domine pour l'encépagement rouge ; s'y associent la Syrah, le Mourvèdre et souvent de vieilles vignes de Carignan en proportions significatives, ce qui constitue un encépagement particulier et distinctif de Cairanne, ne se rencontrant pas dans les communes viticoles voisines.
Les caractéristiques organoleptiques des vins rouges sont marquées par un juste équilibre sapide acide-alcool, la présence de tanins fins et sur un plan aromatique un registre de notes fruitées évoluant avec la garde. Les connaisseurs des vins de Cairanne évoquent leur finesse et leur élégance à la dégustation.
Les vins blancs sont principalement issus de l'assemblage de Clairette blanche, Grenache blanc et Roussanne. La production de vins blancs constitue une particularité locale du « cru » Cairanne et ceux-ci se caractérisent selon tous les témoignages de dégustateurs comme des vins fins, frais, aux arômes de fruits blancs et de fleurs.
La qualité et l'équilibre des vins leur confèrent une bonne aptitude à la garde, les valeurs maximales de SO2 total pour les vins finis étant remarquablement peu élevées (en rouge et blanc).

3°– Interactions causales

En bordure nord de l'influence climatique méditerranéenne, le développement, au sein d'une communauté humaine soudée et dynamique, de savoir faire adaptés à la conduite du Grenache associé à d'autres cépages souvent complantés sur des parcelles de petites dimensions et dispersées sur des unités agro pédologiques variées, permet de parer aux aléas climatiques et d'atténuer l'effet millésime. La conjugaison du climat méditerranéen, caractérisé par un fort ensoleillement, et de l'exposition majoritairement orientée au sud des parcelles optimise la maturation des baies. Le climat sec, renforcé par l'action du Mistral, diminue le risque de gel printanier et favorise le bon état sanitaire de la vendange et l'accumulation de polyphénols dans les raisins. Dans cette situation, l'obligation du tri de la vendange, en ne gardant que les meilleures baies, permet de favoriser la richesse en sucre et la qualité sanitaire des moûts. De plus, la vendange manuelle permet la mise en valeur qualitative et donc le maintien de la qualité des vins d'un millésime à l'autre, ce qui est indispensable à l'établissement d'une réputation durable comme en attestent depuis longtemps les citations et autres distinctions recueillies par ces vins (Exposition du Havre de 1868 par exemple, Gault et Millau, Savour Club, etc..).
L'aire parcellaire de production de l'appellation « Cairanne » délimite des parcelles dans chacune des unités géopédologiques de la commune : collines miocènes, terrasses de l'Ouvèze, terrasses de l'Aygues et vallée de la Gayère ; sur ces deux dernières unités notamment, les parcelles situées dans des situations topographiques où le drainage est

médiocre ou reposant sur des horizons de texture limoneuse ou argileuse défavorables ne permettant pas une élimination rapide des excès d'eau, n'ont pas été retenues.
Ainsi, cette communauté vigneronne a su tirer partie de la complémentarité des potentiels viticoles variés et de l'encépagement, particularité du territoire de la commune de Cairanne, en forgeant des savoir-faire dans la combinaison de vendanges manuelles et le tri des raisins récoltés sur ces différents secteurs, puis dans l'assemblage des différentes cuvées. Ces usages vignerons partagés participent à la production de vins aux caractéristiques gustatives équilibrées et contribuent à leur bonne garde ainsi qu'au caractère fin et élégant largement reconnu pour tous ces vins.

XI - Mesures transitoires

1°- Encépagement

a) - Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

b) - Pour les vins rouges, pour les cinq prochaines récoltes à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, seules les règles suivantes s'appliquent :

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux et complémentaires est supérieure ou égale à 70% de l'encépagement
- La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement.

c) - Pour les vins blancs, pour les cinq prochaines récoltes à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, seule la règle imposant une proportion de l'ensemble des cépages principaux supérieure ou égale à 70% de l'encépagement s'applique.

d) - 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 date de changement de structure afin que l'encépagement de l'exploitation réponde aux règles de proportion définies dans le présent cahier des charges.

2°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation
- Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996 ;
- Pour les plantations réalisées entre le 24 juin 1996 et l'homologation du présent cahier des charges, l'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres.
- Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant la date du 31 juillet 2009.
- Les parcelles de vigne en place à la date du 24 juin 1996 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 palissage et de hauteur de feuillage
- Les dispositions relatives à la hauteur maximale du cordon de Royat ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996 ;
- Les dispositions relatives à l'obligation de palissage des cépages, marsanne B, roussanne B, syrah N et viognier B ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant l'homologation du présent cahier des charges ;

- Les dispositions relatives à la hauteur minimale du premier dispositif de maintien de la végétation pour le cépage viognier B taillé en Guyot (simple ou double) ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant l'homologation du présent cahier des charges.

3°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.

4°- Récolte

A titre transitoire, les opérateurs qui, jusqu'à la récolte 2015 incluse, ont récolté mécaniquement des parcelles destinées à produire des vins de l'AOC « Côtes du Rhône Villages » suivie de la dénomination géographique complémentaire « Cairanne », sur une superficie déterminée, peuvent continuer à récolter mécaniquement une superficie équivalente pour les cinq prochaines récoltes à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges.

5°- Assemblage des cépages

Les vins blancs, pour les cinq prochaines récoltes à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dont la proportion de l'ensemble des 3 cépages principaux est supérieure ou égale à 70 %.

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 «Cairanne» et qui sont présentés sous ladite appellation, ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône ».

b) - 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.

Publié au BO du MAA le 5 juillet 2018

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

a) - La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion, au moins 15 jours avant la première transaction en vrac ou le premier conditionnement, et au plus tard le 31 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.

2. Déclaration de renonciation à produire-

Tout opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard 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 dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

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

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

4. Déclaration de conditionnement

Une déclaration de conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé selon les dispositions prévues dans le plan de contrôle.

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

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.

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 dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

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 au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.
Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire
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)
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle de la réalisation du suivi de maturité sur une parcelle témoin définie pour les principaux cépages de l'exploitation
Tri de la vendange	Contrôle sur le terrain
Poids des bennes	Contrôle sur site
B3 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	

Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement	Examen analytique 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 (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.
