

I. N. A. O.
CRINAO VALLEE DU RHÔNE
AOP « CÔTES DU RHÔNE » AOP « CÔTES DU RHÔNE VILLAGES »
<i>Demande de modification du cahier des charges</i> <i>Introduction de variétés d'intérêt à fin d'adaptation</i>
CRINAO du 30 août 2022

DEMANDEUR : Syndicat Général des vignerons réunis des Côtes du Rhône
Raison sociale : Organisme de défense et de gestion (ODG)
Adresse postale : 6, rue des Trois Faucons, 84918 Avignon Cedex 9
Président : Denis GUTHMULLER

I - Fiche de suivi simplifiée

Phase ou évènement	Date	Observations
Reconnaissance par décret	19/11/1937	Reconnaissance de l'AOC « Côtes du Rhône ».
Reconnaissance par décret	25/08/1967	Reconnaissance de l'AOC « Côtes du Rhône Villages ».
Publication JORF	23/05/2019	Homologation du cahier des charges de l'AOC « Côtes du Rhône » par arrêté du 15 mai 2019.
Publication JOUE	28/02/2020	Approbation d'une modification standard du cahier des charges de l'AOC « Côtes du Rhône » (introduction cépages et API).
Publication JORF	08/10/2020	Homologation du cahier des charges de l'AOC « Côtes du Rhône Villages » par arrêté du 25 septembre 2020.
Publication JOUE	20/01/2021	Approbation d'une modification standard du cahier des charges de l'AOC « Côtes du Rhône Villages » (introduction DGC « Nyons »).
Courrier de l'ODG	08/07/2022	Demande d'intégration de quatre cépages dans le cadre de la procédure VIFA pour les appellations « Côtes du Rhône » et « Côtes du Rhône Villages ».
Publication JORF	28/07/2022	Ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification de cahier des charges relatif aux AOC « Côtes du Rhône » et « Côtes du Rhône Villages » (aire géographique, DAE, TAVmax après enrichissement, obligations déclaratives).

II – Présentation des appellations d’origine « Côtes du Rhône » et « Côtes du Rhône Villages ».

II.1 L’aire géographique des AOP et de leur DGC.

L’aire géographique de l’AOP « Côtes du Rhône » s’étend actuellement sur 171 communes réparties sur 6 départements (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône et Vaucluse) et 3 régions (Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie et Provence-Alpes-Côte-D’azur).

L’AOP « Côtes du Rhône Villages » recouvre actuellement 95 communes du secteur méridional des Côtes du Rhône. Elle peut être complétée de 22 dénominations géographiques complémentaires (DGC).

II.2 Données économiques.

A) La production des AOP et de leur DGC (données ODG et Inter Rhône).

En 2021, 1 271 403 hectolitres ont été revendiqués en AOC « Côtes du Rhône » pour une surface de 30 775 hectares, soit un rendement de 41 hl/ha. Le vin rouge constitue 86% de la production de cette AOC.

En ce qui concerne l’appellation « Côtes du Rhône Villages », ce sont 267 031 hectolitres qui ont été revendiqués pour une surface de 8 381 hectares, soit un rendement de 34 hl/ha. Le vin rouge constitue 95,8% de la production. La production des Dénominations Géographiques Complémentaires (DGC) représentent 199 951 hectolitres pour 5 916 hectares, soit un rendement de 34 hl/ha.

LES PRODUCTIONS DES APPELLATIONS DE LA VALLÉE DU RHÔNE EN 2021

Sources : DR, DREV, Syndicats de producteurs, ODG - Inter Rhône 2021
hors Châteauneuf du Pape

en ha, en hl et en hl/ha	Surface 2021	Mill 2021	Rende- ment	ROUGES		ROSÉS		BLANCS	
Total Vallée du Rhône	66 402	2 565 467	39	1 946 716	76%	357 242	14%	261 509	10%
CDR + CDR Villages	39 156	1 558 433	40	1 370 959	88%	96 288	6%	91 186	6%
CDR + CDR Vill + Crus	51 029	1 944 755	38	1 684 384	87%	133 743	7%	126 629	6%
Côtes du Rhône	30 775	1 271 403	41	1 096 575	86%	94 626	8%	80 202	6%
Côtes du Rhône Villages	8 381	287 031	34	274 384	95,6%	1 663	0,6%	10 984	3,8%
CDR VILLAGES SANS NOM GEOGRAPHIQUE	2 465	87 080	35	85 034	97,7%	68	0,1%	1 978	2,3%
CDR VILLAGES AVEC NOM GEOGRAPHIQUE	5 916	199 951	34	189 350	95%	1 595	1%	9 006	4%

Les deux appellations suivent la même tendance en ce qui concerne la répartition de la commercialisation : environ un tiers est vendu par les GMS/HD, entre 30 et 32 % en circuits traditionnels, vente directe et autre et environ 37% à l’export.

Il est important de noter que depuis 2017, les blancs de la Vallée du Rhône connaissent une dynamique importante, notamment dans la grande distribution.

B) La production en agriculture biologique (données ODG et Inter Rhône).

En 2021, environ 12% des volumes produits en AOC « Côtes du Rhône » sont en agriculture biologique. Cela concerne 155 675 hl pour une surface de 3698 hectares. Les vins rouges sont majoritaires (avec environ 132 800 hl contre 7793 hl pour les vins rosés et 11 965 hl pour les vins blancs). L'appellation « Côtes du Rhône Villages » suit la même tendance, avec cette fois 47 222 hl de concernés pour une surface de 1381 hectares environ. En ce qui concerne les DGC, on constate une part plus importante de volume en agriculture biologique (19%).



DECLARATION DE REVDICATION 2021 - Mention "BIO" AOC CÔTES DU RHÔNE, CDR VILLAGES

APPELLATIONS	Surface (ha)	Récolte brute (hl)	Estimation récolte nette (hl)	dont			Rendement (hl/ha)			
				rouge	rosé	blanc	cumul	rouge	rosé	blanc
CÔTES DU RHÔNE	3 698,2	155 674,5	152 561,0	132 802,9	7 792,8	11 965,3	41,3	42,5	41,6	38,0
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES dont	1 381,4	47 222,4	46 278,0	44 327,3	224,9	1 725,8	33,5	34,2	30,9	34,9
Sans dénomination géographique	238,8	7 907,9	7 749,7	7 479,7	-	270,0	32,5	33,1	-	34,6
Avec dénomination géographique	1 142,6	39 314,6	38 528,3	36 847,6	224,9	1 455,8	33,7	34,4	30,9	34,9
CHUSCLAN	2,3	95,2	93,3	64,8	28,5	-	41,0	42,0	41,6	-
LAUDUN	48,5	1 887,4	1 849,7	1 335,8	-	513,8	38,2	38,0	-	41,7
MASSIF D'UCHAUX	92,9	3 614,0	3 541,7	3 541,7	-	-	38,1	38,9	-	-
NYONS	4,5	197,0	193,1	193,1	-	-	42,5	43,4	-	-
PLAN DE DIEU	90,8	2 340,5	2 293,6	2 293,6	-	-	25,2	25,8	-	-
PUYMERAS	27,3	1 103,0	1 080,9	1 080,9	-	-	39,6	40,4	-	-
ROAIX	11,6	458,7	449,5	404,4	-	45,1	38,7	39,2	-	41,8
ROCHEGUDE	86,5	2 643,1	2 590,3	2 475,5	27,4	87,4	30,0	30,7	28,0	28,3
SABLET	68,5	2 027,5	1 987,0	1 387,7	105,4	493,9	29,0	28,3	32,1	33,5
SEGURET	14,9	425,8	417,3	321,5	46,8	49,0	28,0	28,7	27,0	29,1
SIGNARGUES	111,7	4 347,3	4 260,3	4 260,3	-	-	38,1	38,9	-	-
ST ANDEOL	12,2	429,2	420,6	420,6	-	-	34,4	35,1	-	-
ST MAURICE	16,2	552,6	541,5	491,8	-	49,7	33,5	34,3	-	32,7
STE CECILE	81,6	2 859,2	2 802,0	2 802,0	-	-	34,3	35,0	-	-
SUZE-LA-ROUSSE	79,0	2 652,6	2 599,5	2 599,5	-	-	32,9	33,6	-	-
VAISON LA ROMAINE	27,9	1 036,7	1 016,0	1 016,0	-	-	36,4	37,1	-	-
VALREAS	114,2	4 313,5	4 227,2	4 227,2	-	-	37,0	37,8	-	-
VISAN	240,4	7 872,6	7 715,1	7 526,6	16,8	171,8	32,1	32,9	28,5	27,7
TOTAL CDR et CDR VILLAGES	5 079,6	202 896,9	198 839,0	177 130,2	8 017,7	13 691,1	39,1	35,6	32,6	34,3

Mai le 21/01/2022

II.3 Caractéristiques de l'encépagement des AOP.

Rappel des règles du cahier des charges :

Côtes du Rhône

Pour les vins rouges et rosé :

Cépages principaux (au minimum 70% de l'encépagement) : Grenache N, Mourvèdre N, Syrah N.
La proportion du cépage Grenache N est supérieure ou égale à 30% de l'encépagement, sauf pour les exploitations situées au nord du parallèle de Montélimar (Drôme).
La proportion de l'ensemble des cépages Mourvèdre N et Syrah N est supérieure ou égale à 20%.

Cépages accessoires :

Bourboulenc B, Brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), Caladoc N, Carignan N, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Counoise N, Couston N, Grenache blanc B, Grenache gris G, Marsanne B, Marselan N, Muscardin N, Piquepoul blanc B, Piquepoul noir N, Roussanne B, Terret noir N, Ugni blanc B, Viognier B.

La proportion de l'ensemble des cépages Caladoc N, Couston N et Marselan N ne peut être supérieure à 10 % de l'encépagement.

La proportion des cépages blancs ne peut être supérieure à 5 % de l'encépagement pour les vins rouges et à 20 % de l'encépagement pour les vins rosés.

Pour les vins blancs :

Cépages principaux : Bourboulenc B, Clairette B, Grenache blanc B, Marsanne B, Roussanne B, Viognier B.

Cépages accessoires : Piquepoul blanc B, Ugni blanc B.

Côtes du Rhône Villages :

Pour les vins rouges et rosés :

Cépages principaux (au minimum 80% de l'encépagement) : Grenache N, Mourvèdre N, Syrah N.
La proportion du cépage Grenache N est supérieure ou égale à 40 % de l'encépagement ;

- La proportion de l'ensemble des cépages Mourvèdre N et Syrah N est supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement ;

Cépages accessoires :

Bourboulenc B, Brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), Carignan N, Cinsaut N, Clairette B, Clairette rose Rs, Cunoise N, Grenache blanc B, Grenache gris G, Marsanne B, Muscardin N, Piquepoul blanc B, Piquepoul noir N, Roussanne B, Terret noir N, Ugni blanc B, Viognier B.

La proportion de l'ensemble des cépages blancs ne peut être supérieure à 5 % de l'encépagement pour les vins rouges et à 20 % pour les vins rosés.

Pour les vins blancs :

Cépages principaux (au minimum 80% de l'encépagement) : Bourboulenc B, Clairette B, Grenache blanc B, Marsanne B, Roussanne B, Viognier B

Cépages accessoires : Piquepoul blanc B, Ugni blanc B.

Pour les 2 appellations :

A l'exception de celles relatives à la proportion de cépages blancs dans les vins rouges et rosés, 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 AOP.

III – Présentation de la demande de l'ODG

Par courrier signé du Président, en date du 8 juillet 2022, le Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône, reconnu en tant qu'organisme de défense et de gestion des appellations d'origine protégées (AOP) « Côtes du Rhône » et « Côtes du Rhône Villages », a déposé une demande d'introduction de quatre variétés « d'intérêt à des fins d'adaptation » (ou VIFA) selon les modalités prévues dans la directive de l'INAO (INAO-DIR-2018-01) qui vise à décrire la procédure de mise en place et de suivi d'un réseau de parcelles plantées avec des « variétés d'intérêt à fin d'adaptation » pour l'ensemble des appellations d'origines relatives aux vins, aux boissons alcoolisées, et aux boissons spiritueuses.

Selon les orientations fixées par le comité national, ces variétés peuvent être inscrites dans le cahier des charges d'une AOC dans la limite de 5% de l'encépagement des exploitations et revendiquées en AOC à la condition de la signature d'une convention tri ou quadripartite (ODG, INAO, producteur

des raisins et vinificateur) conforme à la convention cadre approuvée par le comité national, et à la condition d'être obligatoirement assemblées dans les vins, dans la limite de 10 % de l'assemblage final pour la couleur considérée. Ces variétés sont suivies pendant une durée de 10 ans par un organisme technique, qui les évalue (au champ et après vinification).

III. 1- Les cépages proposés par l'ODG :

L'ODG souhaite tester et introduire les cépages suivants :

Cépages blancs : Carignan blanc B, Rolle B, Floreal B.

Cépage rouge : Vidoc N.

III. 2- Motivations de l'ODG :

L'introduction de cépages d'intérêt à fin d'adaptation dans le cahier des charges des AOC « Côtes du Rhône » et « Côtes du Rhône Villages » s'inscrit parmi les solutions mises en place par l'ODG pour faire face à deux problématiques identifiées :

- L'adaptation au changement climatique ;
- La réduction des intrants phytosanitaires en proximité d'habitation avec la diminution du nombre de traitements grâce à l'implantation de variétés résistantes aux maladies cryptogamiques.

La première problématique a pris une place importante dans les débats de l'ODG car elle impacte aussi bien les conditions de production des vins que leurs caractéristiques organoleptiques et leur marché. Parallèlement à cela, la pression sociétale s'est accentuée et de nombreux vigneron sont concernés par la proximité des habitations : 14% des surfaces classées en appellation « Côtes du Rhône », « Côtes du Rhône Villages » ou en Crus se situent à proximité d'une habitation ou d'un lieu accueillant du public. Cela concerne près de 87% des opérateurs des différentes appellations (source ODG). Faire cohabiter la viticulture et la vie à la campagne est ainsi apparu comme un enjeu crucial pour l'ODG.

Des travaux en interne au sein de l'ODG ont permis d'identifier une première piste pour faire face à ces enjeux : la nécessité d'accompagner le développement et de **promouvoir des cépages déjà présents dans le cahier des charges des appellations mais peu plantés alors qu'ils peuvent aujourd'hui revêtir un intérêt face au changement climatique**. Parmi les cépages blancs, le Bourboulenc B et le Piquepoul blanc B seront mis en avant. Les cépages Carignan N et Cinsaut N seront également valorisés car ils font toujours leurs preuves face à la sécheresse, ainsi que les cépages Brun argenté N, Cunoise N et Muscardin N qui sont des cépages avec des TAV potentiels raisonnables, tout en ayant de l'équilibre et de la fraîcheur.

Dans sa réflexion, l'ODG a également choisi, lors de son Conseil d'Administration du 22 mars 2022, de **proposer 3 cépages blancs et un cépage noir comme VIFA**. En effet, les travaux de l'ODG (en collaboration avec les chambres d'agriculture, l'Institut Rhodanien et tous les acteurs de la production) ont fait ressortir que les vins blancs manquaient de cépages résistants au stress hydrique. Cela est un enjeu d'autant plus important pour l'ODG que cette couleur fait l'objet d'une demande importante de la profession depuis plusieurs années et de volonté de diversification des 2 appellations.

III. 3- Présentation des cépages proposés :

Les quatre cépages retenus sont les suivants :

- **Carignan blanc B**

Cépage d'origine espagnole, mutation blanche du cépage Carignan N, avec des caractéristiques similaires : adapté aux sols peu fertiles et bonne résistances à la sécheresse. Ce cépage était inscrit dans le décret fixant les conditions de production des Côtes du Rhône jusqu'en 1989 lorsque le Syndicat a décidé de distinguer les encépagements par couleur de produit. Le Carignan blanc fait encore partie de la collection des cépages des Côtes du Rhône implantée sur un domaine expérimental à Châteauneuf-de-Gadagne et a ainsi pu être suivi sur de nombreux millésimes. Le potentiel de production est moyen à élevé. Le cépage est vigoureux, à port dressé. Il est très sensible à l'oïdium. Il produit des raisins ayant une bonne acidité à la récolte et des degrés d'alcool moyens. Les vins sont vifs, à potentiel aromatique intéressant (arômes fruités et floraux), idéal pour rehausser les assemblages.

L'ODG a fourni plus d'informations sur ce cépage dans son argumentaire présent en annexe.

- **Rolle B**

Le Rolle B – aussi connu sous le nom Vermentino – est un cépage d'origine méditerranéenne. Il est implanté dans les appellations proches : Luberon (où il est cépage principal) et Ventoux (où il est cépage accessoire). Le recul sur le comportement de ce cépage sur des terroirs ayant de nombreuses similitudes avec ceux des Côtes du Rhône est important. Le Rolle est un cépage vigoureux, adapté aux zones chaudes, aux terroirs secs et peu fertiles. Il est assez sensible à l'oïdium. Il est préférable de le palisser. Son potentiel de production est moyen à élevé. Les grappes et les baies sont grosses et peuvent être sensibles à la pourriture grise. Sa précocité est moyenne, assez semblable à celle du Grenache. Les vins de Rolle sont fins, expressifs, équilibrés et gras même s'ils peuvent manquer d'acidité. La richesse aromatique de ce cépage est très intéressante, riche et puissante, avec des arômes floraux et fruités variétaux typiques (thiolés). Ce cépage révèle tout son potentiel avec des méthodes de vinification adaptées. Il apporte un côté aromatique en assemblage et peut relever la qualité des vins élaborés avec des cépages à potentiel d'expression plus neutre tels que le Grenache Blanc ou la Clairette.

L'ODG a fourni plus d'informations sur ce cépage dans son argumentaire présent en annexe.

- **Floreal B**

Le Floreal B est un croisement interspécifique créé par l'INRAE de Colmar, UMR SVQV. Pour l'instant ce cépage n'a été testé qu'en terrains plutôt fertiles et irrigués (IGP). Toutefois il présente des caractéristiques intéressantes : il a un débourrement moyen mais une maturité assez précoce, avec les premiers blancs en vallée du Rhône. C'est une variété vigoureuse, à port érigé ou semi dressé, nécessitant d'être palissée. La résistance aux Mildiou et Oïdium est totale (résistance polygénique qui offre sur le long terme une bien meilleure garantie de résistance à ces champignons que les variétés à résistance monogénique), résistance partielle au black rot. Les grappes sont moyennes avec des baies plutôt moyennes à grosses. Les vins de Floreal sont très expressifs avec un profil aromatique typé (agrumes, fleurs, buis, fruits exotiques). L'acidité est moyenne. Le potentiel alcoolique est moyen, et les baies peuvent regonfler en cas de pluies en période de vendanges.

L'ODG a fourni plus d'informations sur ce cépage dans son argumentaire présent en annexe.

- **Vidoc N**

Le Vidoc N est un croisement interspécifique créé par l'INRAE de Colmar, UMR SVQV. Comme le Floreal B, ce cépage n'a été testé qu'en terrains fertiles et irrigués (IGP). Le Vidoc a un débourrement moyen et une maturité assez précoce, de l'ordre de celle du Grenache. C'est une variété de bonne vigueur, à port semi dressé, nécessitant d'être palissée. La résistance aux maladies Mildiou et Oïdium est totale (résistance polygénique qui offre sur le long terme une bien meilleure garantie de résistance à ces champignons que les variétés à résistance monogénique), même en présence d'une forte pression. En revanche le Vidoc est sensible au Black-Rot : en situation de risque, une protection fongicide contre cette maladie est indispensable. Les grappes sont moyennes à grosses avec des baies plutôt petites à moyennes. Grâce à une bonne teneur en acide tartrique, les raisins présentent une acidité élevée à maturité (de l'ordre de 5 à 6 gH₂SO₄/L sur les parcelles d'études de la région). Le potentiel polyphénolique est assez important. Le potentiel d'accumulation en sucres est élevé. Les vins sont tanniques, colorés, avec un profil aromatique plutôt typé épices et fruits mûrs.

L'ODG a fourni plus d'informations sur ce cépage dans son argumentaire présent en annexe.

III. 4- Protocole de suivi et convention.

Conformément à la Directive, l'ODG a défini le protocole de suivi des parcelles d'expérimentation.

- Suivi et analyse assurés par : **l'Institut Rhodanien** en collaboration avec l'ODG.
- Intégration des parcelles dans une base de données qui servira de socle pour la gestion et le suivi des expérimentations VIFA.

Dans son dossier de demande, l'ODG détaille l'ensemble des données qui seront à fournir, à collecter et à suivre :

- Informations concernant la parcelle et son mode de conduite (référence cadastrale, superficie, variété, porte-greffe, type de sol...)
- Dates de vendange de la parcelle
- Suivi de l'état sanitaire (oïdium, mildiou, botrytis, black-rot)
- Comportement agronomique : vigueur et évaluation du rendement
- Fourniture d'échantillons de vins par le Vigneron à l'organisme technique.
- Suivi analytique : contrôles maturité, analyses sur vin fini (TAV, pH, Acidité totale, Acides organiques (tartrique et malique), Indice de Polyphénols Totaux, teneur en anthocyanes, Intensité colorante)
- Suivi organoleptique : les vins seront dégustés lors de sessions intégrant les viticulteurs producteurs des vins aux jurys de techniciens et d'experts sélectionnés.

Dans sa demande, l'ODG a prévu et fourni le projet de convention quadripartite (opérateur récoltant les raisins, opérateur vinifiant les raisins, ODG, INAO) qui sera utilisée, conformément au modèle contenu dans la directive de l'INAO. Il est prévu que la convention soit valable 10 ans (soit jusqu'à l'année 2032, par anticipation de la date d'approbation de cette demande par le comité national) et qu'elle puisse être reconduite pour une durée inférieure ou égale à 10 ans, sur proposition de l'ODG et après accord du comité national compétent de l'INAO.

III. 5. Modification du cahier des charges et tableau de contrôlabilité.

Un projet de modification du cahier des charges pour chacune des AOP est joint à la demande de l'ODG.

Ainsi, pour l'appellation Côtes du Rhône, au point V-1 du chapitre I du cahier des charges, les variétés Carignan B, Floréal B, Rolle B sont introduites en tant que « cépages d'intérêt à des fins d'adaptation » pour les vins blancs avec la précision « sous réserve de la signature entre l'INAO, l'ODG et l'opérateur producteur de raisins et l'opérateur-vinificateur d'une convention conforme à la convention cadre approuvée par le comité national compétent du 2 juin 2021 ».

De même, les quatre variétés sont introduites en tant que « cépage d'intérêt à des fins d'adaptation » pour les vins rouges et rosés avec la même réserve que pour les vins blancs.

Au point V-2 du chapitre I du cahier des charges, il est précisé que la tolérance des règles de proportion de l'encépagement vis-à-vis des petites exploitations (moins de 1,5 ha) ne s'applique pas à ces quatre cépages.

Il est précisé que la proportion des cépages VIFA est inférieure ou égale à 5 % de l'encépagement de l'exploitation.

Au point IX-1, a du chapitre I du cahier des charges, il est également précisé que la proportion de l'ensemble des cépages « d'intérêt à fin d'adaptation » est inférieure ou égale à 10 % dans l'assemblage des vins rouges et rosés comme des vins blancs.

Le cahier des charges de l'appellation Côtes du Rhône Villages a subi les mêmes propositions de modifications.

Un document de contrôlabilité a été proposé par l'ODG en annexe du dossier en lieu et place d'un plan de contrôle adapté du fait de la nécessité de rédiger des dispositions de contrôle spécifiques pour janvier 2023.

IV – Analyse des services de l'INAO

- **Le dossier de demande de l'ODG répond aux exigences de la directive INAO-DIR-2018-01 rev 2 car il comprend :**
 - Une liste argumentée et justifiée de variétés d'intérêt à des fins d'adaptation, classées définitivement et limitée à 4 variétés,
 - Une proposition de modalité de suivi des parcelles et des vins, par un organisme technique tiers, l'Institut Rhodanien,
 - Un projet de convention quadripartite,
 - Un document de contrôlabilité (il sera nécessaire de fournir un plan de contrôle complet au format « dispositions de contrôle spécifiques - DCS » avant le passage devant le comité national compétent de l'INAO pour vote),
 - Un projet de cahier des charges modifié pour chaque Appellation, respectant les consignes de catégorie et de limitation des cépages dans l'encépagement et dans l'assemblage des vins ainsi que l'introduction de la référence à la convention et l'interdiction de mention de ces variétés dans l'étiquetage.
- Le dossier présente des variétés qui sont des croisements interspécifiques, ce qui est aujourd'hui possible au regard de la réglementation européenne.

- **Rappel des autres travaux en cours dans l’AOP « Côtes du Rhône » et l’AOP « Côtes du Rhône Villages »** : l’ODG a engagé plusieurs travaux de modification du cahier des charges dont certains sont suivis par une commission d’enquête nommée par le comité national et composée de messieurs Bernard FARGES (président), Jean-Marie BARRILLERE, Jean-Benoît CAVALIER et Eric CHADOURNE. Plusieurs travaux concernent l’extension de l’aire géographique des deux appellations ainsi que des travaux de délimitation. D’autres modifications concernaient l’introduction de dispositions agro-environnementales pour les deux appellations et font l’objet à ce jour d’une procédure nationale d’opposition avec certains travaux de délimitations aboutis.
Subsiste également la réflexion sur l’évolution des mesures transitoires concernant la densité des vignes pour les 2 AOP.

V – Question posée au Comité régional

Le Comité régional est invité à :

- **Prendre connaissance de la demande d’intégration de variétés d’intérêt à fin d’adaptation dans les cahiers des charges des appellations « Côtes du Rhône » et « Côtes du Rhône Villages » ;**
- **Donner un avis sur cette demande, dans le but de transmettre le dossier à la commission permanente compétente de l’INAO**

ANNEXES :

- Courrier de l’ODG ;
- Dossier de demande de l’ODG : argumentaire général puis par cépage, projets de cahier des charges et projet de convention ;
- Document de contrôlabilité pour les deux appellations.