

**Publication de la communication d'une modification standard
approuvée du cahier des charges d'une indication géographique
conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué
(UE) 2025/27 de la Commission (*)**

(*) Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

(Article 24 du règlement (UE) 2024/1143)

‘Beaumes de Venise’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0724-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination du produit

‘Beaumes de Venise’

2. Type d’indication géographique

☒ AOP

☐ IGP

3. Secteur

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. Pays dont fait partie l’aire géographique

France

5. Autorité de l’État membre communiquant la modification standard

Nom

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire - Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. Qualification en tant que modification standard

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir :

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique ;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite standard.

7. Description de la ou des modifications standard approuvées

Titre

Documents cartographiques de l'aire géographique et de l'aire parcellaire délimitée

Description

Le chapitre I du cahier des charges - point IV. – “Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées”- est actualisé pour indiquer que les documents cartographiques représentant l'aire géographique et l'aire parcellaire délimitée sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité et non plus déposés auprès des mairies des communes de l'aire géographique.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Aire géographique et aire de proximité immédiate

Description

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation est complété au point « IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées - point 1°- Aire géographique et point 3° - Aire de proximité immédiate » afin d'ajouter la référence au code officiel géographique de l'année 2026.

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2022 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

Le document unique est complété avec cette référence au point “zone géographique” ainsi qu’au point “Conditions supplémentaires - zone de proximité immédiate”.

☒ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Introduction de la couleur blanche

Description

Le groupement de producteurs de l'appellation souhaite pouvoir revendiquer l'appellation « Beaumes de Venise » sur les vins blancs produits dans l'aire. Il s'agit d'introduire une déclinaison de couleur des cépages déjà présents dans le vignoble et pour la majorité, également présents dans le cahier des charges pour la production des vins rouges.

Les règles spécifiques aux vins blancs sont définies dans le cahier des charges, aux points suivants du chapitre I :

III. - Couleur et types de produit

V. - Encépagement et règles de proportion :

- cépages principaux : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, viognier B ; Cépages déjà présents dans le cahier des charges pour la production des vins rouges.

- cépage complémentaire : muscat à petits grains rouges Rg ou muscat à petits grains blancs B ; Cépages autochtones présents dans le vignoble et ajoutés au cahier des charges pour la production des vins blancs.

- cépages accessoires : piquepoul blanc B, ugni blanc B, grenache gris. Cépages déjà présents dans le cahier des charges pour la production des vins rouges.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

VIII - Rendement

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage pour les règles d'assemblage des cépages.

X. - Lien avec la zone géographique : description du produit et ajout de données historiques mettant en évidence l'ancienneté et la tradition de production des vins blancs.

Le document unique est impacté aux points suivants : Description du ou des vins, Variété(s) à raisins de cuve et Lien avec la zone géographique.

☒ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Suppression de l'obligation de vendange manuelle

Description

Le cahier des charges est modifié afin de supprimer l'obligation de récolte manuelle et renforcer l'obligation de tri de la vendange soit à la parcelle, soit au chai sur la table de tri quelque soit le mode de récolte. Ces dispositions sont mentionnées aux points suivants:

- point VII - Récolte, transport et maturité du raisin
- point X - Lien avec la zone géographique

Cette évolution émane de la nécessité de s'adapter à une récolte de plus en plus précoce et de plus en plus liée à des problématiques de main d'œuvre.

L'ODG indique que le changement climatique remet certaines conditions de production en question. Aujourd'hui, autoriser la vendange mécanique permet d'optimiser la récolte et de conserver sa qualité, en travaillant de nuit ou très tôt le matin sur des vendanges fraîches. Cela améliore la réactivité des opérateurs pour vendanger, afin de pouvoir attendre les conditions de maturité optimale des raisins, et rentrer des raisins frais dans un délai court. Cela est d'autant plus vrai avec les progrès technologiques de ces dernières années.

Depuis six récoltes effectuées mécaniquement par recours à une dérogation temporaire, l'ODG indique avoir pu bénéficier du recul suffisant pour souligner l'absence d'impact sur la qualité des vins de l'appellation.

Cette modification est reportée dans le document unique au niveau du point "Pratiques vitivinicoles" et "Lien avec la zone géographique".

☒ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Disposition relative à la circulation des produits avant la date de mise en marché au consommateur

Description

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation est modifié au point " IX- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage" afin de supprimer la date à partir de laquelle les vins peuvent circuler entre entreprises de négoce et metteurs en marché, avant la date de mise en marché des vins à destination du consommateur. Cette date est supprimée afin de permettre la circulation des vins entre tous les opérateurs et supprimer tout risque de concurrence déloyales.

La suppression de cette disposition n'impacte pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Lien avec la zone géographique

Description

Le chapitre I du cahier des charges est modifié au niveau du lien avec la zone géographique pour ajouter les descriptif et la démonstration du lien causal concernant les vins blancs. Ces dispositions viennent conforter le lien causal de l'appellation.

Certaines données chiffrées concernant les niveaux de production de l'appellation sont actualisées.

Ces dispositions sont reportées dans le document unique au niveau du "Lien avec la zone géographique".

☒ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Etiquetage

Description

Le chapitre I du cahier des charges de l'appellation est complété au point XII " Règles de présentation et d'étiquetage" afin d'ajouter les conditions d'étiquetage de la mention géographique plus grande "Cru des Côtes-du-Rhône" ou "Vignoble de la Vallée du Rhône" prévue par le cahier des charges. Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que l'ensemble des mentions obligatoires, et être imprimée en caractères de même graphisme et de même couleur que ceux de l'appellation, sans que les dimensions de cette mention ne dépassent les deux-tiers de celles de l'appellation.

Ces conditions complémentaires d'étiquetage sont reportées au point "Conditions supplémentaires - Mentions complémentaires d'étiquetage" du document unique.

☒ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligations déclaratives et principaux points à contrôler

Description

Le chapitre II "Obligations déclaratives" et le chapitre III - point I "Principaux points à contrôler " du cahier des charges de l'appellation sont simplifiés et mis en cohérence avec le plan de contrôle. Ces dispositions ont été modifiées pour être adaptées aux modalités de contrôle de l'appellation.

Ces dispositions n'impactent pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Autorité chargée du contrôle

Description

Le chapitre III du cahier des charges de l'appellation - point II " Références concernant la structure de contrôle " est simplifié pour préciser que le contrôle du respect du cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé

et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), autorité chargée du contrôle.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Suppression du poids maximal des bennes de transport de la vendange

Description

Le chapitre I du cahier des charges est modifié au point VII - "Récolte, transport et maturité du raisin" - afin de supprimer une disposition particulière de transport de la vendange qui précisait que le contenu des bennes de transport de la vendange est limité à 3000 kilogrammes.

En parallèle de la demande de suppression de l'obligation de récolte manuelle, l'ODG souhaite supprimer la limite maximale du poids des bennes de transport définie dans le cahier des charges, au regard des progrès technologiques et de la difficulté de contrôle d'une telle mesure.

Cette disposition a été supprimée au point "Pratiques vitivinicoles" du document unique.

☒ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Perte du bénéfice de l'appellation

Description

Le chapitre I du cahier des charges est modifié au point VIII - "Rendements" afin de supprimer la notion de "rendement limite", rendement supérieur au rendement des vins de l'appellation. Il correspondait à la production totale des parcelles revendiquées, et tout dépassement de ce rendement fixé à 50 hl/ha faisait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine protégée à la totalité de la récolte. Cette disposition est supprimée car ce niveau de production n'est jamais atteint et ne correspond plus à la réalité du terrain.

Cette suppression n'impacte pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Règles de taille

Description

Le chapitre I du cahier des charges est modifié au point VI. "Conduite du vignoble" pour ajouter la taille guyot dans les modes de taille autorisés pour les cépages Viognier B et Syrah N, car ce mode de taille est aujourd'hui très bien adapté à ces deux cépages en Vallée du Rhône méridionale.

Cette disposition est reportée dans la description des "pratiques culturelles" du document unique.

☒ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

‘Beaumes de Venise’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0724-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Beaumes de Venise’

2. Type d'indication géographique

☒ AOP

☐ IGP

3. Pays auquel appartient la zone géographique délimitée

France

4. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013

1. Vin

6. Description du ou des vins

Produit de la vigne

Vins tranquilles rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rouges présentent une robe rouge sombre intense.

Arôme/Nez

Les vins rouges présentent des notes olfactives fruitées et épicées qui vont s'enrichir, après vieillissement, de notes animales.

Goût/Bouche

Le profil sensoriel des vins rouges est caractérisé par une structure élégante, ample et ronde, par un bel équilibre entre acidité, alcool et tanins soyeux.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Dans les vins rouges, les cépages grenache N, syrah N et mourvèdre N, sont obligatoirement présents et majoritaires.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	16,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 % et un titre alcoométrique volumique total inférieur à 14,5 % après enrichissement.

La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 g/l, au stade du conditionnement.

- La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est inférieure ou égale à 3 g/l pour les vins présentant un titre alcoométrique naturel inférieur ou égal à 14 % et à 4 g/l pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %.

- L'intensité colorante modifiée est supérieure ou égale à 5.

- L'indice de polyphénols totaux est supérieur ou égal à 45.

☒ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins tranquilles blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins blancs sont caractérisés par une robe jaune pâle.

Arôme/Nez

Au nez, les vins blancs présentent une belle finesse et beaucoup d'élégance avec des notes de fleurs blanches, de fruits exotiques, ainsi que des notes d'abricot et de tilleul qui caractérisent le cépage muscat à petits grains blancs.

Goût/Bouche

Les vins blancs sont très expressifs. La bouche, ample et complexe, présente une belle persistance aromatique composée de subtiles notes muscatées, suivie d'une finale ronde qui définit l'identité des vins blancs rhodaniens.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs sont majoritairement issus des cépages principaux que sont le bourboulenc B, la clairette B, le grenache blanc B, la marsanne B, la roussanne B ou encore le viognier B, et comportent également une certaine proportion de muscat à petits grains blancs B.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	16,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 % et un titre alcoométrique volumique total inférieur à 14,5 % après enrichissement.

La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est inférieure ou égale à 3 g/l pour les vins présentant un titre alcoométrique naturel inférieur ou égal à 14 % et à 4 g/l pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %.

☒ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. Pratiques vitivinicoles

7.1. Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration

Pratique vitivinicole

Densité de plantation

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare.
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacements entre les pieds ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètres, à l'exception des vignes conduites en cordon unilatéral pour lesquelles l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,10 mètre.

Pratique vitivinicole

Taille

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;

- La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 5 ans. Durant cette période, la taille Guyot, simple ou double, est autorisée avec un maximum de 8 yeux francs par pied après ébourgeonnage.

- Le rajeunissement d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

- Le rajeunissement d'une parcelle de vigne taillée en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.

-Les cépages viognier B et syrah N peuvent être taillés :

-soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum;

-soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

Pratique vitivinicole

Récolte et transport

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

- Le tri de la vendange est obligatoire soit sur la parcelle, soit sur la table de tri.

Pratique vitivinicole

Irrigation

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

- L'irrigation est autorisée.

Pratique vitivinicole

Pratiques oenologiques

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

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

Les pressoirs continus sont interdits.

Les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte afin d'obtenir des vins aux arômes complexes et aux tanins ronds et soyeux.

En matières de pratiques oenologiques, les vins suivent les limites fixées par la réglementation européenne.

Pratique vitivinicole

Pratiques agroenvironnementales

Type de pratique œnologique

Pratique culturelle

Description

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Les traitements chimiques spécifiques antibotrytis sont interdits.
- le désherbage chimique total de la parcelle est interdit.
- le désherbage chimique de l'entre rang est interdit.
- le désherbage chimique des tournières est interdit.

- le couvert végétal spontané des tournières est maintenu.
- le paillage plastique est interdit.

7.2. Rendements maximaux

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal:	42
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins blancs

Rendement maximal:

Rendement maximal:	44
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus

- Bourboulenc B - Doucillon blanc
- Brun argenté N - Vaccarèse
- Carignan N
- Cinsaut N - Cinsault
- Clairette B
- Clairette rose Rs
- Cunoise N
- Grenache N

- Grenache blanc B
- Grenache gris G
- Marsanne B
- Mourvèdre N - Monastrell
- Muscardin N
- Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato
- Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato
- Piquepoul blanc B
- Piquepoul noir N
- Roussanne B
- Syrah N - Shiraz
- Terret noir N
- Ugni blanc B
- Viognier B

9. Description succincte de l'aire géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse sur la base du code officiel géographique de l'année 2026 :

Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric et Suzette.

10. Lien avec l'aire géographique

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

- Description des facteurs naturels et facteurs humains contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Beaumes de Venise » doit son nom aux « *Balmes* » (grottes) du Comtat Venaissin.

La zone géographique est marquée par sa situation au cœur et sur le versant sud du massif des Dentelles de Montmirail. Cette montagne admirable, « *mons mirabilis* », témoigne de la première avancée alpine vers la Vallée du Rhône, qu'elle vient partiellement couper d'est en ouest. Relief imposant, culminant à 730 mètres d'altitude, relief spectaculaire par le jeu de l'érosion, il constitue la structure géologique la plus complexe en rive gauche du Rhône avec des substrats issus des formations triasiques, jurassiques et crétacés, entourés d'une auréole de formations oligocènes et miocènes.

Il résulte de cette complexité 4 grands types de sols :

- les sols issus de calcaires durs ou colluvionnés par des éclats calcaires ;
- les sols issus des marnes jurassiques ou miocènes qui s'étendent sur l'essentiel du territoire de la commune de Lafare ;
- les sols issus du Trias, marneux ou argilo-limoneux et représentés sur les 4 communes, sauf aux altitudes extrêmes ;
- les sols de molasses, sables et grès du miocène, notamment, sur la commune de Beaumes-de-Venise.

Ces sols à texture argilo-sableuse ou sablo-argileuse facilitent le drainage. Ils se réchauffent rapidement, en particulier en début de période végétative et sont peu fertiles.

La pente et l'exposition, d'orientation générale sud, des parcelles présentant des sols à texture plus fine (marnes et molasses), favorisent la maturité des raisins.

La topographie génère un paysage de banquettes étroites, façonnées par l'homme, à flanc de versant, et appelées localement « *restanques* » ou « *faysses* ». Ces banquettes sont aménagées en suivant les courbes de niveaux, afin que les sols absorbent mieux les eaux pluviales, et leur entretien nécessite un savoir-faire pour maîtriser l'érosion.

La zone géographique a ainsi été soigneusement délimitée sur le territoire de 4 communes du département du Vaucluse.

Le climat est soumis à un rythme à quatre temps :

- deux saisons sèches, dont une brève en hiver et une très longue et accentuée en été;

- deux saisons pluvieuses, en automne avec des pluies abondantes sinon torrentielles, et au printemps. Une grande partie du vignoble bénéficie de l'abri naturel de la barrière rocheuse du massif des dentelles. L'exposition au sud favorise un ensoleillement optimal qui crée un mésoclimat très méditerranéen.

Dans ce contexte climatique favorable à la maturité des raisins, le vignoble s'étage entre 75 mètres à 450 mètres d'altitude.

La spécificité du milieu naturel de « Beaumes-de-Venise » est confirmée, dès 1945, par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise ».

Pour sa production de vins secs, la commune de Beaumes-de-Venise est intégrée dès 1957 dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône ».

En 1979, l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages » complétée par la dénomination géographique « Beaumes de Venise » est reconnue sur le territoire des communes de Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric et Suzette.

La notoriété des vins se développe et est confirmée par un niveau de prix supérieur à la moyenne des prix de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages » et par une production croissante (12000 hectolitres en 1990, 20000 hectolitres en 2000).

Cette notoriété est consacrée en 2005 par la reconnaissance, pour les vins rouges, de l'appellation d'origine contrôlée « Beaumes de Venise », puis en 2026 pour les vins blancs.

Le vignoble de « Beaumes de Venise » couvre 750 hectares, pour une production moyenne annuelle de 20 000 hectolitres, en vin rouge et 2000 hectolitres en vin blanc.

- Interactions causales

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Beaumes de Venise » bénéficie de nombreux atouts favorables à l'identité du potentiel de la vendange grâce notamment à une bonne maturité des raisins et du potentiel des vins dont l'équilibre entre structure et élégance.

Dans les secteurs les plus élevés en altitude, l'amplitude thermique entre le jour et la nuit favorise la finesse aromatique des vins.

Dans les secteurs de moindre altitude, l'exposition au sud, les sols maigres, drainés naturellement et le déficit hydrique pendant la période estivale, confèrent aux vins une grande finesse et une bonne richesse aromatique.

Au-delà de sa beauté qui enrichit le paysage de la zone géographique, le massif des Dentelles de Montmirail offre les reliefs et les pentes propices à l'implantation d'un vignoble qui bénéficie d'un ensoleillement optimal, conditions traduites dans la sélection rigoureuse des parcelles destinées à la récolte des raisins. Il offre, de plus, un écran protecteur aux effets parfois violents du Mistral, créant ainsi un mésoclimat différenciant cette zone géographique des zones géographiques des appellations d'origine contrôlées voisines au sein de la Vallée du Rhône.

Les sols plus légers et peu caillouteux composés de calcaires et parsemés de zones gréseuses et de molasses sableuses, permettent aux cépages grenache N, syrah N, mourvèdre N et cinsaut N de produire des vins rouges caractérisés par des tannins souples, de la rondeur, de l'élégance et une belle fraîcheur.

Le cépage muscat à petits grains blancs B, présent dans la zone depuis l'antiquité, se cultive particulièrement bien sur les terroirs du miocène composé d'alluvions récentes (tertiaire) et des sables issus de l'érosion des grès, mais également plus en altitude sur la montagne de Coyeux où l'on trouve des marnes bleues oxfordiennes du Jurassique et des sols du Trias. Ce type de sols permet au muscat à petits grains blancs une maturation optimale afin de préserver la finesse des notes d'abricot et de tilleul qui caractérisent les vins.

L'étagement de la délimitation de 75 à 450 mètres d'altitude en banquettes étroites, ainsi que la présence de quatre grands types de sols sur l'aire de l'appellation, sont propices à la culture des différents cépages blancs principaux de l'appellation, cépages classiques des Côtes du Rhône.

Cette disposition en banquettes étagées protège les cépages blancs des effets dommageables du vent. Leur implantation en altitude assure une amplitude thermique entre le jour et la nuit durant les périodes estivales tout en les préservant de la sécheresse, favorisant ainsi une maturation optimale des raisins, le développement de leur structure aromatique et la conservation de leur finesse, qui se traduisent dans les vins par des notes de fleurs blanches et de fruits exotiques.

Au contexte naturel déjà favorable, s'ajoute un savoir-faire viticole qui se traduit en particulier par une densité de plantation élevée, dans le contexte régional, et par de faibles rendements favorisés par des pratiques de tailles courtes.

Ce savoir-faire s'exprime également dans les soins apportés à la vendange afin de préserver le potentiel qualitatif des raisins et en particulier leurs caractères aromatiques. Ainsi, les raisins récoltés sont obligatoirement triés, soit à la parcelle soit au chai. Par le passé, les conditions de récolte imposaient la vendange manuelle et un poids maximal des bennes de transport de la vendange à 3000 kilogrammes. De nos jours, les récents progrès scientifiques et technologiques constatés sur les outils de mécanisation permettent non seulement de récolter mécaniquement la vendange avec les mêmes niveaux de soins, mais également d'assurer une maturité optimale et un haut niveau de qualité des raisins récoltés lors d'épisodes climatiques nécessitant une grande réactivité des producteurs.

Pour les vins rouges, la période minimale d'élevage jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte, et définie dans le cahier des charges, s'impose afin d'obtenir un vin aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux.

De plus, soucieux du respect des caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, des paysages et de la qualité de leur production les producteurs ont défini dans le cahier des charges des règles rigoureuses telles que l'interdiction des traitements chimiques antibotrytis, l'interdiction des herbicides de prélevée pour la maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs, le maintien d'un couvert végétal des tournières. S'ajoutent au cahier des charges des engagements collectifs pour le respect des conditions de l'agriculture raisonnée.

Au fil du temps, les vigneron de « Beaumes de Venise » ont toujours contribué à préserver l'originalité et les caractéristiques de leur vignoble en « *restanques* » ou « *faysses* ».

Si « Beaumes de Venise » a d'abord rayonné par sa production de vins doux naturels, sa notoriété s'est depuis étendue aux vins rouges secs dont plus de 80% de la commercialisation est réalisée en bouteilles au départ de la propriété. Bien que majoritairement portés sur les vins rouges, les vigneron de Beaumes de Venise maîtrisent également depuis longtemps un savoir-faire de production de vins blancs secs en constante progression depuis leur intégration à l'AOC Côtes du Rhône en 1957 puis l'AOC Côtes du Rhône Villages avec nom de commune en 1979. Cette production de vins blancs secs répond aujourd'hui aux attentes des consommateurs. Comme les vins rouges, les vins blancs secs sont essentiellement commercialisés en bouteilles.

11. Exigences applicables supplémentaires

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

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 du département de Vaucluse sur la base du code officiel géographique de 2026 :

Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians, Vacqueyras et Violès.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône ». L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés. Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que l'ensemble des mentions obligatoires, et être imprimée en caractères de même graphisme et de même couleur que ceux de l'appellation, sans que les dimensions de cette mention ne dépassent les deux-tiers de celles de l'appellation.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges