

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS ALCOOLISEES, ET DES EAUX-DE-VIE	
A.O.C « COTES DE PROVENCE »	
Demande de modification Demande de reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire « Notre Dame des Anges » Rapport d'étape de la commission d'enquête Demande de nomination de la commission d'experts Modification de la lettre de mission de la commission d'enquête	
2015-121	DATE : 12 février 2015

DEMANDEUR : Syndicat des Vins Côtes de Provence - Maison des vins – RN 7 – 83 460 LES ARCS

COMMISSION D'ENQUETE :

Date de nomination : 12 février 2014

Composition : M. BOESCH (Pt), FARGES, FAURE-BRAC, GACHOT.

Missions principales: étude de la hiérarchisation au sein de l'appellation d'origine « Côtes de Provence ». Etude, dans ce cadre, de la demande de reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire « Notre Dame des Anges », pour les vins rouges et rosés.

I – HISTORIQUE DE LA DEMANDE

Publication décret	24 octobre 1977	Décret de reconnaissance de l'AOC « Cotes de Provence »
Demande initiale de reconnaissance de la dénomination « Sainte-Victoire »	13 juin 1996	1 ^{ère} demande de reconnaissance d'une dénomination géographique complémentaire associée à l'appellation « Cotes de Provence » présentée par le syndicat des Vins Côtes de Provence
Décision du Comité National	06 mars 1997	Une Commission d'Enquête est nommée.
Décision du Comité National	27 et 28 Mai 2004	Nomination d'une commission de consultants chargés d'établir les principes caractérisant les aires géographiques d'autres secteurs géographiques pouvant constituer un niveau de dénomination géographique complémentaire à l'intérieur de l'aire géographique de l'AOC « Côtes de Provence ».

Publication décret	09 février 2005	Nouveau décret de l'AOC « Côtes de Provence » Possibilité d'adjonction du nom « Sainte Victoire » à l'AOC « Côtes de Provence »
Publication décret	05 octobre 2005	Nouveau décret de l'AOC « Cotes de Provence » Possibilité d'adjonction du nom « Fréjus » à l'AOC « Côtes de Provence »
Publication décret	1^{er} avril 2009	Nouveau cahier des charges de l'AOC « Côtes de Provence ». Possibilité d'adjonction du nom « La Londe » à l'AOC « Côtes de Provence ».
Décision du Comité national	09/06/2010	Approbation du rapport des consultants et des principes de délimitation des dénominations géographiques complémentaires potentielles de l'AOC « Côtes de Provence ».
Publication décret	24/09/2011 JORF 0222	Décret n°2011-1158 du 22/09/2011. Homologation du cahier des charges complété de la rédaction de la partie « lien à l'origine géographique du produit ».
Publication décret	07/03/2013	Décret n° 2013-195 du 5 mars 2013. Homologation du cahier des charges permettant l'adjonction du nom « Pierrefeu » à l'AOC « Côtes de Provence ».
Echanges entre les services de l'INAO et l'ODG	Entre mai 2012 et novembre 2013	réunions d'information et visites de terrain permettant à l'ODG de préparer un dossier de demande de reconnaissance d'une dénomination géographique complémentaire « Notre Dame des Anges ».
<u>Dépôt d'un dossier de demande par l'ODG</u>	<u>17/11/2013</u>	Courrier ODG daté du 13/11/2013 demandant officiellement la reconnaissance d'une dénomination géographique complémentaire à l'AOC, portant le nom de « Notre Dame des Anges » . Courrier accompagné d'un dossier argumenté avec projet de cahier des charges correspondant.
Avis du CRINAO	26/11/2013	Avis favorable à la nomination d'une commission d'enquête
Avis de la Commission permanente	11/02/2014	Avis favorable au lancement de l'instruction du dossier uniquement sur les vins rouges et rosés.
Décision du Comité National	12/02/2014	Une Commission d'Enquête est nommée.
Réunion de la commission d'enquête	26/05/2014	Déplacement à la rencontre de l'ODG et des producteurs sur le secteur de Notre-Dame-des-Anges. La commission d'enquête établit un relevé de recommandations.
Réponse de l'ODG	20/11/2014	Réponses aux questions de la commission d'enquête.
Réunion de la commission d'enquête	12/12/2014	Réunion téléphonique – Examen des réponses de l'ODG.

II – PRESENTATION DE LA DEMANDE

Par courrier en date du 13 novembre 2013, l'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'appellation d'origine « Côtes de Provence » a saisi les services locaux de l'INAO d'une demande de reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire « Notre Dame des Anges » pour les vins blancs, rosés et rouges.

Pour rappel, l'AOC « Côtes de Provence » a été reconnue par le décret du 24 octobre 1977. La délimitation définitive a été officialisée par décret en date du 23 novembre 2001. Les travaux de hiérarchisation au sein de cette appellation ont débuté dès le milieu des années 1990 sur les secteurs « Sainte-Victoire » et « Fréjus » et se sont poursuivis les années suivantes sur les secteurs de « La Londe » et de « Pierrefeu », dernière dénomination géographique complémentaire reconnue en mars 2013 avec la publication, au Journal officiel de la République française, du cahier des charges modifié.

Travaux de la commission de consultants validés le 9 juin 2010 :

Au cours de l'instruction de la demande portant sur les vins de « La Londe », le Comité national a nommé une commission de consultants chargée d'aider la commission d'enquête à établir les principes caractérisant les aires géographiques d'autres secteurs potentiellement porteur d'une reconnaissance en dénomination géographique complémentaire à l'intérieur de l'aire géographique de l'AOC « Côtes de Provence ». La commission de consultants a pu ainsi mettre en évidence 11 secteurs au potentiel de reconnaissance en dénomination complémentaire au sein de l'aire géographique de l'AOC « Côtes de Provence » dont ceux déjà reconnus **Sainte-Victoire, La Londe, Fréjus et Pierrefeu**, et celui dit du « Centre Var » correspondant au secteur revendiqué aujourd'hui sous le nom de « Notre-Dame-des-Anges » par l'ODG.

Le 12 février 2014, le Comité national des appellations d'origine relatives aux vins, aux boissons alcoolisées et des eaux-de-vie de l'INAO, **a nommé une commission d'enquête** chargée d'examiner la demande de reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire (DGC) « **Notre-Dame des Anges** » associée à l'appellation d'origine « **Côtes de Provence** », déposée par l'organisme de défense et de gestion « **Syndicat des Vins Côtes de Provence** ». Il a toutefois été précisé que la commission d'enquête étudierait la demande de reconnaissance de cette dénomination **uniquement pour les vins rouges et rosés**, considérant que la proportion de vins blancs revendiqués sur le projet d'aire était significativement inférieure à la valeur présentée dans le rapport de la commission d'enquête « extension d'une AOC à une nouvelle couleur » et validée par le Comité national en décembre 2001 (à savoir 10 %).

III – TRAVAUX DE LA COMMISSION D'ENQUETE

La commission d'enquête s'est déplacée à la rencontre des porteurs de projet le 26 mai 2014.

Après une présentation globale de la demande par l'ODG, la commission d'enquête a pu déguster un certain nombre de vins produits dans le secteur et réaliser des visites de terrain.

La présentation a permis de faire un point complet sur l'objet de la demande, les opérateurs, le choix du nom, les spécificités du milieu naturel, les caractéristiques du vignobles et des vins, les propositions de conditions de production envisagées par l'ODG. La commission a noté la qualité et

les spécificités des vins dégustés. Le circuit de terrain réalisé par la commission d'enquête a permis de balayer l'ensemble de l'aire géographique envisagée pour la DGC du nord-est au sud-ouest, et de voir des parcelles de vignes situées sur différents types de sols caractéristiques de l'aire tels que sables, pélites, schistes et anciennes terrasses alluviales. La commission d'enquête a constaté qu'elle pouvait voir, depuis toutes ces situations, le sommet de « Notre-Dame des Anges ».

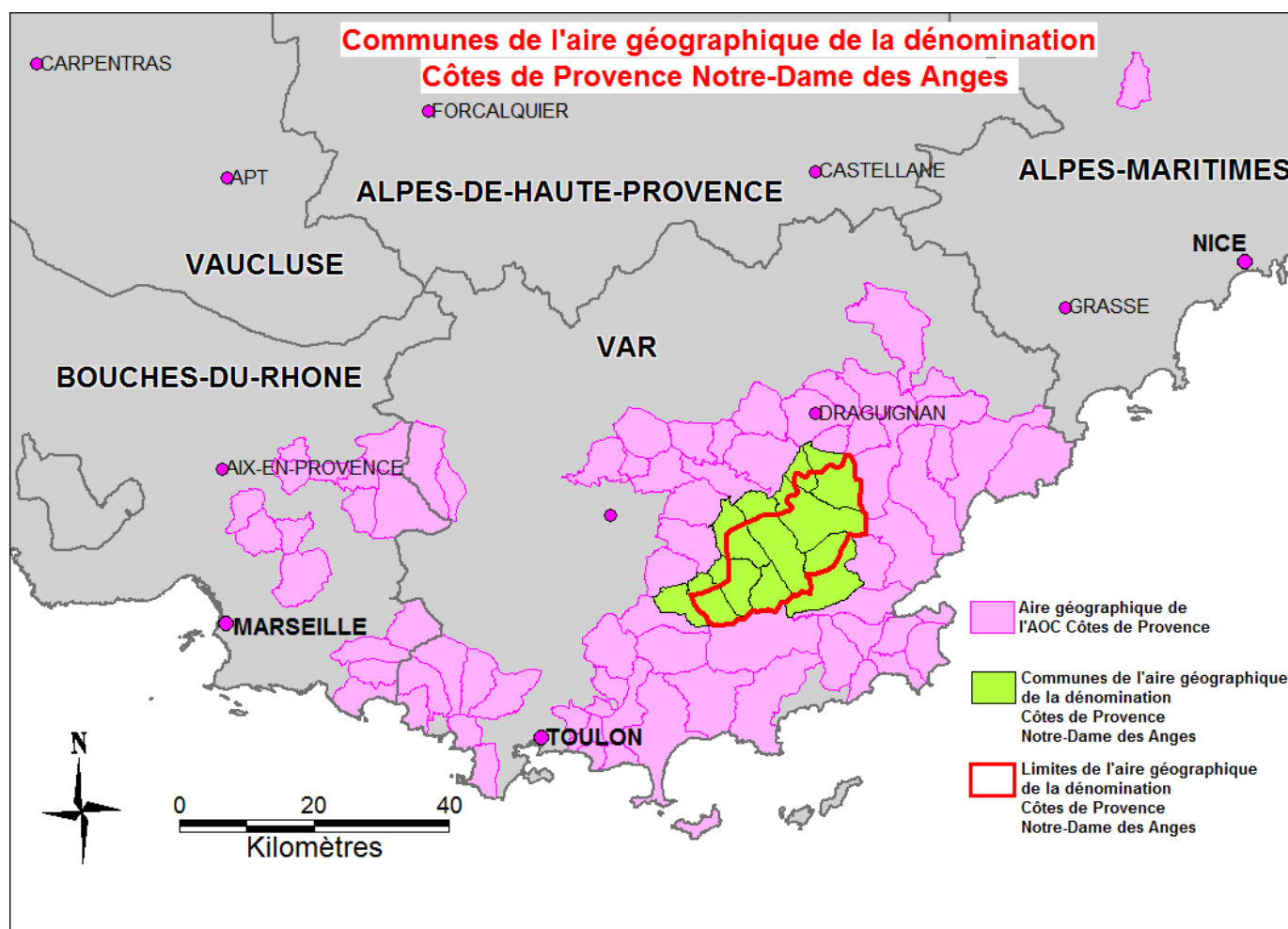
La commission d'enquête a noté que le projet présenté par l'ODG était cohérent avec les DGC déjà reconnues. Le projet d'aire géographique est également cohérent avec le rapport des consultants sur les dénominations géographiques complémentaires potentielles de l'AOC « Côtes de Provence ». La commission d'enquête a toutefois approfondi certains points avec l'ODG, portant sur l'encépagement et l'assemblage variétal dans les vins, les dates de mise en marché et de mise à la consommation des vins, le nom géographique « Notre-Dame des Anges » et la définition de l'aire de proximité immédiate pour la vinification des vins. Elle a en outre demandé à l'ODG de mettre à jour le dossier initial de demande de manière à retirer la référence aux vins blancs.

En conclusion, dans son rapport joint à la présente note, la commission d'enquête estime que le projet présenté par l'ODG est cohérent avec les DGC déjà reconnues et qu'il comporte les éléments minimum attendus pour une reconnaissance en DGC des vins de « Notre-Dame des Anges » dans l'appellation « Côtes de Provence », à savoir : importance du bassin en termes de surface et de volumes de production, spécificité du produit, dénomination choisie en rapport avec le secteur géographique et les usages, valorisation des produits.

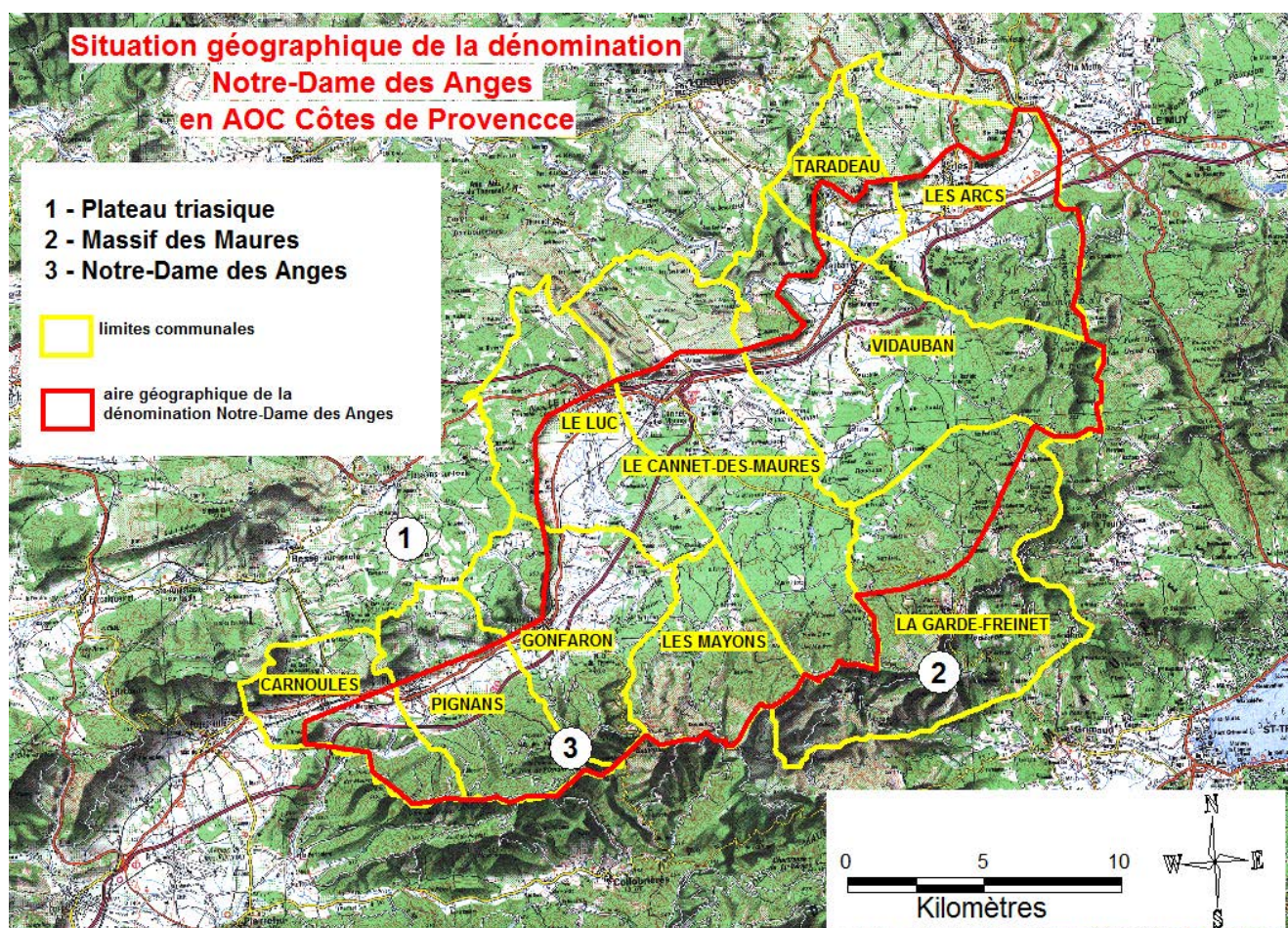
L'ODG a par ailleurs répondu de façon satisfaisante aux questions posées par la commission d'enquête. Concernant la problématique de la définition de l'aire de proximité immédiate, la commission d'enquête souhaite toutefois recueillir l'avis du Comité national.

En effet, les limites de l'aire de proximité immédiate ont été modifiées par rapport à la proposition de novembre 2013. **Voir carte illustrative ci-après** (liste des unités de vinification fournie par l'ODG dans le rapport de la commission d'enquête). La proposition actuelle comprend deux communes en moins (Collobrières et Sainte-Maxime) et 12 communes en plus (Pierrefeu-du-Var, La Roquebrussanne, Brignoles, Camp la Source, Forcalqueiret, Garéoult, Cogolin, Gassin, Saint-Tropez, Flayosc, Roquebrune-sur-Argens, Puget sur Argens, Fréjus et Saint-Raphaël). L'ODG a fourni la liste des unités de vinification possédant des vignes situées dans l'aire envisagée pour la DGC « Notre-Dame des anges » (en rose), et en vinifiant les raisins dans les communes (en vert) de l'aire de proximité immédiate proposée. Toutefois, quelques communes (en bleu) ne possèdent pas d'usage de vinification des raisins issus de « Notre-Dame des Anges » mais assurent la continuité territoriale avec les communes possédant un usage.

Aire géographique de « Notre-Dame des Anges » dans l'aire géographique « Côtes de Provence » (Sources : ODG Côtes de Provence)



Le climat du secteur est caractérisé par une forte amplitude thermique mensuelle, un nombre plus important de jours de gel mensuels, des fortes précipitations automnales, un climat plus continental que dans les autres communes de l'aire « Côtes de Provence ». Situé au centre de la dépression permienne, le secteur se caractérise principalement par des apports triasiques du massif calcaire et des apports de schistes plus au sud.



IV – ALERTES DES SERVICES DE L'INAO

L'attention du Comité national est attirée sur la définition de l'aire de proximité immédiate définie, par dérogation, pour la vinification et l'élaboration des vins de « Notre-Dame des anges » qui est :

- spécifique à la dénomination demandée, « Notre-Dame des Anges », sachant que le cahier des charges de l'appellation d'origine « Côtes de Provence » présente différentes situations :
 - o « Sainte Victoire » : vinification dans l'aire géographique de la DGC,
 - o « Fréjus », « La Londe » : par dérogation, API qui correspond à l'aire de l'appellation mère « Côtes de Provence » avec son API,
 - o « Pierrefeu » : API spécifique et limitée à quelques communes.
- contiguë à l'aire géographique de production de la DGC et unique, mais qui comprend :
 - o des communes au sein desquelles il n'existe pas d'usage connu de vinification et/ou d'élaboration du vin à partir des raisins de « Notre-Dame des Anges », assurant le lien avec des communes possédant des usages afin d'éviter la présence de « trous » dans l'aire.
 - o des communes avec des usages d'élaboration.

La commission d'enquête est favorable au projet mais souhaite recueillir l'avis du comité national quant à l'opportunité et/ou la faisabilité d'une telle définition en sachant que l'aire de proximité immédiate est définie par rapport à une aire géographique, non encore délimitée à ce stade de la procédure.

IV – QUESTIONS POSEES AU COMITE NATIONAL

Le comité national est invité à :

- **prendre connaissance du rapport de la commission d'enquête ;**
- **se prononcer sur les conditions de production envisagées pour la dénomination « Notre-Dame des Anges » (projet de cahier des charges en annexe) ;**
- **nommer une commission d'experts chargée de proposer pour cette dénomination :**
 - o **des critères de délimitation de l'aire géographique**
 - o **un projet de délimitation puis une délimitation définitive de l'aire géographique**
 - o **des critères techniques d'identification parcellaire.**
- **approuver la lettre de mission des experts proposée en annexe ;**
- **approuver la lettre de mission actualisée de la commission d'enquête proposée en annexe.**

Pièces jointes :

- Rapport de la commission d'enquête
- Projet de lettre de mission de la commission d'experts
- Projet de lettre de mission actualisée de la commission d'enquête
- Projet de cahier des charges de l'AOP « Côtes de Provence » modifié, intégrant le projet de DGC « Notre-Dame des Anges »



A.O.P « COTES DE PROVENCE »

Demande de modification
Demande de reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire
« Notre Dame des Anges »

Rapport d'étape de la commission d'enquête

Demande de nomination de la commission d'experts

Membres de la Commission	Signature
Gérard BOESCH (Président)	
Philippe FAURE-BRAC	
Damien GACHOT	
Bernard FARGES	démissionnaire

Secrétaire de la commission : Marianne ETRIOUX – DTSE – Site de Hyères
Dernière mise à jour : 18/12/2014
Version : 02

SOMMAIRE

<i>I – RAPPEL SUR LA MISSION DE LA COMMISSION D'ENQUETE</i>	<i>3</i>
<i>II – QUELQUES RAPPELS SUR LA DEMANDE</i>	<i>3</i>
<i>II – 1. LA DEMANDE</i>	<i>3</i>
<i>II – 2. LE GROUPEMENT DEMANDEUR</i>	<i>5</i>
<i>II – 3. LE NOM DE LA DGC : NOTRE DAME DES ANGES</i>	<i>5</i>
<i>II – 4. L'AIRE GEOGRAPHIQUE :</i>	<i>5</i>
<i>II – 5. LA PRODUCTION ET LA COMMERCIALISATION, QUELQUES CHIFFRES :</i>	<i>6</i>
<i>III – TRAVAUX DE LA COMMISSION D'ENQUETE</i>	<i>7</i>
<i>III – 1. LES QUESTIONS POSEES ET LES REPONSES APPORTEES</i>	<i>8</i>
a) Encépagement.	8
b) Date de mise en marché et circulation des vins.	8
c) Nom de la DGC.	9
d) Aire de proximité immédiate pour la vinification	9
e) Mise à jour du dossier complet de demande.	10
<i>III – 2. AVIS DE LA COMMISSION D'ENQUETE SUR LES REPONSES APPORTEES.</i>	<i>10</i>
<i>III – 3. SYNTHESE DES CONDITIONS DE PRODUCTION POUR LA DGC</i>	<i>11</i>
<i>IV – CONCLUSION</i>	<i>14</i>

I – RAPPEL SUR LA MISSION DE LA COMMISSION D'ENQUETE

Le 12 février 2014, le Comité national des appellations d'origine relatives aux vins, aux boissons alcoolisées et des eaux-de-vie de l'INAO, a nommé une commission d'enquête chargée d'examiner la demande de reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire (DGC) « Notre-Dame des Anges » associée à l'appellation d'origine « Côtes de Provence », déposée par l'organisme de défense et de gestion « Syndicat des Vins Côtes de Provence », le 13 novembre 2013.

Missions principales :

- Etude de la hiérarchisation au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence ».
- Etude, dans ce cadre, de la demande de reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire « Notre Dame-des-anges » associée à l'appellation d'origine « Côtes de Provence », déposée par l'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'appellation d'origine « Côtes de Provence », sur le modèle des reconnaissances des dénominations « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe » et « Pierrefeu », en tenant compte des éléments contenus dans le rapport des consultants sur la hiérarchisation de l'AOC/AOP « Côtes de Provence » validé par le comité national lors de sa réunion du 9 juin 2010. La commission d'enquête devra tenir compte des remarques et alertes du comité national concernant :
 - l'impact d'une couverture potentielle de la totalité du territoire de l'AOC « Côtes de Provence » par des dénominations géographiques complémentaires,
 - la nécessité, pour l'ODG, d'apporter des preuves de notoriété et de spécificité pour chacune des dénominations envisagées en complément des éléments repérés par les consultants,
 - le fait que la mise en évidence de certains « secteurs » dans le rapport des consultants n'implique pas une reconnaissance automatique et systématique en dénomination complémentaire de l'AOC.

La commission d'enquête étudiera la demande de reconnaissance de cette dénomination uniquement pour les vins rouges et rosés, considérant que la proportion de vins blancs revendiqués sur le projet d'aire était significativement inférieure à la valeur présentée dans le rapport de la commission d'enquête « extension d'une AOC à une nouvelle couleur » et validée par le Comité national en décembre 2001 (à savoir 10 %).

Voir copie de la lettre de mission en annexe 1.

II – QUELQUES RAPPELS SUR LA DEMANDE

II – 1. LA DEMANDE

Par courrier en date du 13 novembre 2013, l'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'appellation d'origine « Côtes de Provence » a saisi les services locaux de l'INAO d'une demande de reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire « Notre Dame des Anges » pour les vins blancs, rosés et rouges.

L'AOC « Côtes de Provence » a été reconnue par le décret du 24 octobre 1977. La délimitation définitive a été officialisée par décret en date du 23 novembre 2001.

Les travaux de hiérarchisation au sein de cette appellation ont débuté dès le milieu des années 1990 sur les secteurs « Sainte-Victoire » et « Fréjus » et se sont poursuivis les années suivantes sur les secteurs de « La Londe » et de « Pierrefeu », dernière dénomination géographique complémentaire reconnue en mars 2013 avec la publication, au Journal officiel de la République française, du cahier des charges modifié.

Au cours de l'instruction de la demande portant sur les vins de « La Londe », le Comité national a nommé en 2004, une commission de consultants chargée d'aider la commission d'enquête à établir les principes caractérisant les aires géographiques d'autres secteurs potentiellement porteur d'une reconnaissance en dénomination géographique complémentaire à l'intérieur de l'aire géographique de l'AOC « Côtes de Provence ». **La commission de consultants a pu ainsi mettre en évidence 11 secteurs au potentiel de reconnaissance en dénomination complémentaire au sein de l'aire géographique de l'AOC « Côtes de Provence » dont ceux déjà reconnus (en gras ci-dessous), et celui dit du « Centre Var », correspondant au secteur revendiqué aujourd'hui par l'ODG sous le nom « Notre-Dame-des-Anges » (en gras souligné) :**

- ➡ **Le secteur de la Sainte-Victoire**
- ➡ **Le secteur de La Londe**
- ➡ **Le secteur de Fréjus**
- ➡ **Le secteur de Pierrefeu**
- ➡ Le secteur du Golfe de Saint-Tropez (Massif des Maures)
- ➡ Le secteur intérieur du massif des Maures
- ➡ **Le secteur du centre Var (dépression permienne)**
- ➡ Le plateau karstique drainé par l'Issole (plateau triasique)
- ➡ Le secteur Argens-Bessillon (plateau triasique)
- ➡ Le secteur de la dracénie (plateau triasique)
- ➡ Le bassin du Beausset

La demande déposée comprenait :

- **un dossier complet décrivant de manière précise :**
 - o les caractéristiques du milieu naturel (topographiques et géographiques, climatiques, hydrographiques, géomorphologiques et pédologiques) ;
 - o l'histoire du vignoble (dont historique avec le site de Notre dame des Anges) ;
 - o les caractéristiques du vignoble et de ses vins (superficie, volume, rendement, conduite du vignoble, cépages, assemblages, vinifications) ;
 - o les données économiques liées à ce vignoble (mise en marché, circuits de commercialisation, prix de vente)
- **un projet de cahier des charges complet** annexé au dossier et décrivant toutes les conditions de production du vin, ainsi qu'un premier essai rédactionnel du « lien à l'origine géographique du produit ».

L'ensemble est illustré de nombreuses cartes (climat, topographie, vignoble, géologie...) souvent à l'échelle de la commune, et de graphiques.

II - 2. LE GROUPEMENT DEMANDEUR

La demande est déposée par le Syndicat des Vins Côtes de Provence, Organisme de Défense et de Gestion de l'AOP « Côtes de Provence » depuis le 29 mai 2008 et portée par l'« Association des Vignerons du centre Var ». Cette association a été créée en 2010 et regroupe aujourd'hui 17 membres situés sur les 10 communes des Arcs sur Argens, Carnoules, Taradeau, Vidauban, Le Cannet-des-Maures, La Garde-Freinet, Le Luc, Les Mayons, Gonfaron et Pignans, dont 5 caves coopératives (communes de Pignans, Gonfaron, Le Luc, Vidauban et Taradeau).

Au total, la demande concerne 340 déclarants de récolte et 2515 ha en production d'après les données 2013 du casier viticole informatisé.

Les statuts de l'ODG prévoient l'existence de « sections », une par DGC, destinée à gérer plus précisément les intérêts et les règles de production des dénominations géographiques complémentaires à l'AOC « Côtes de Provence ».

II - 3. LE NOM DE LA DGC : NOTRE DAME DES ANGES

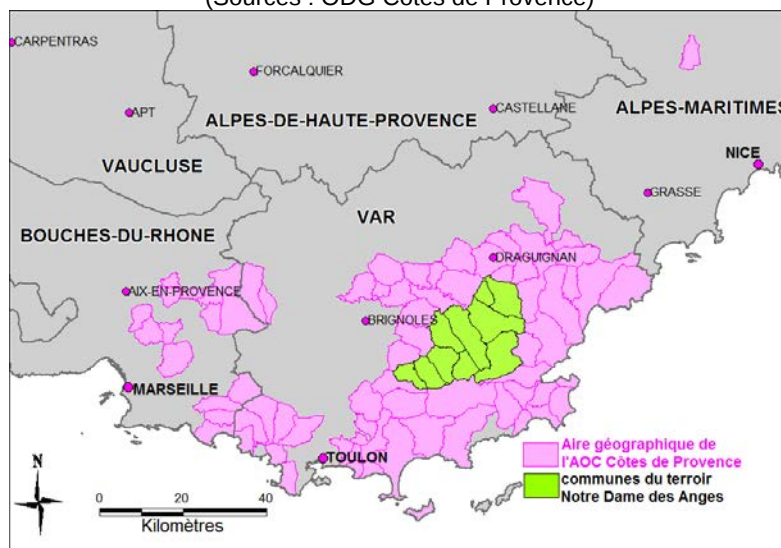
Le nom géographique « Notre-Dame des Anges » désigne le sommet du massif des Maures qui borde la plaine des Maures. Visible depuis toutes les communes du secteur revendiqué, le sommet et la chapelle de Notre-Dame des Anges constituent en quelque sorte le symbole du massif des Maures, et le vaste territoire qui lui est rattaché dès le Moyen-âge a connu de façon continue la culture de la vigne et du vin. Dans leur communication, mais aussi dans le nom des cuvées, nombre de vignerons du secteur font référence à ce site aujourd'hui : « cuvée des Anges », « Rosé des Anges », « Les Anges du Paradis ».

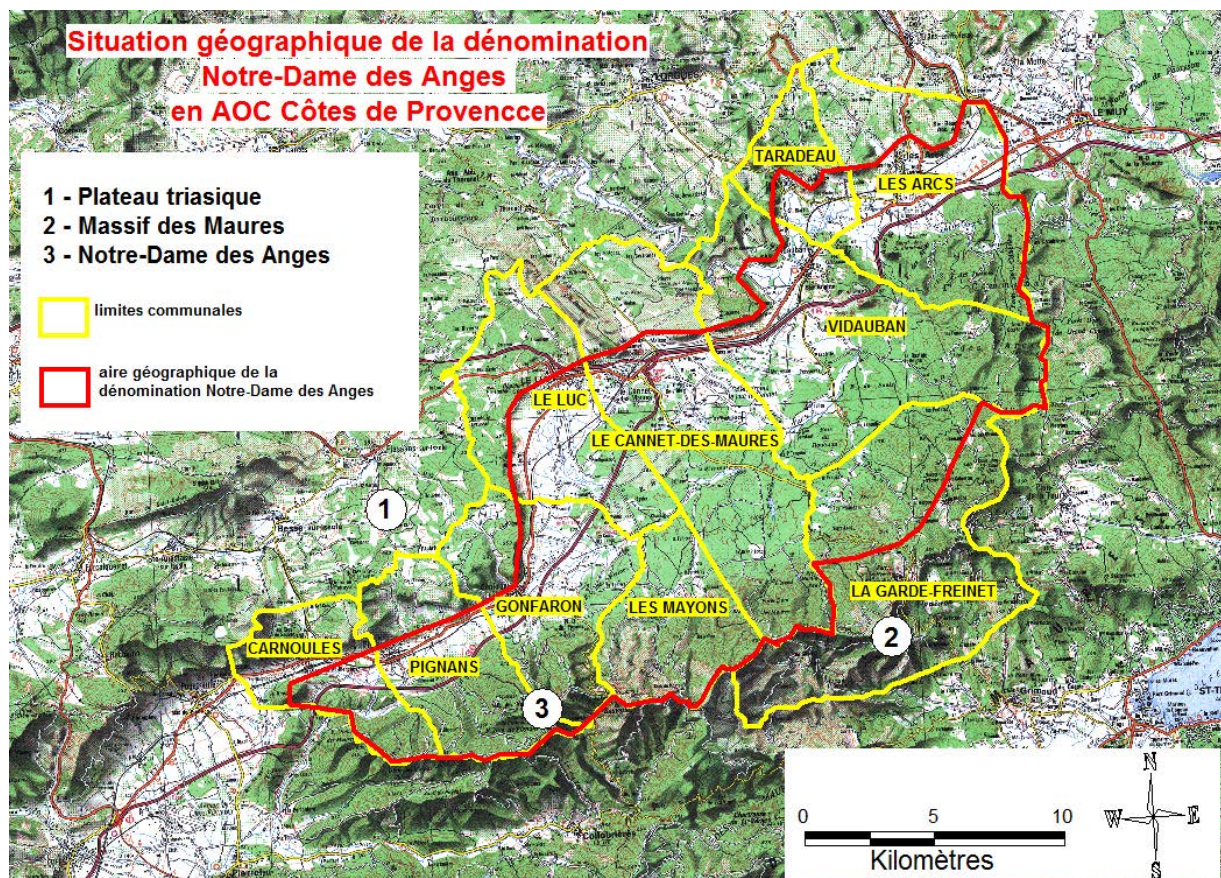
II - 4. L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

La demande correspond exactement à l'aire identifiée par la commission de consultants pour le secteur dit du « centre Var » dans son rapport validé par le comité national compétent le 9 juin 2010, et concerne 10 communes du département du Var dont 9 « en partie » : Les Mayons (commune retenue en entier), Les Arcs sur Argens, Carnoules, Taradeau, Vidauban, Le Cannet-des-Maures, La Garde-Freinet, Le Luc, Gonfaron et Pignans (communes retenues en partie).

Aire géographique de « Notre-Dame des Anges » dans l'aire géographique « Côtes de Provence »

(Sources : ODG Côtes de Provence)





(Source : ODG Côtes de Provence)

Le climat du secteur est caractérisé par une forte amplitude thermique mensuelle, un nombre plus important de jours de gel mensuels, des fortes précipitations automnales, un climat plus continental. Situé au centre de la dépression permienne, le secteur se caractérise principalement par des apports triasiques du massif calcaire et des apports de schistes plus au sud.

A noter qu'une aire de proximité immédiate spécifique à « Notre-Dame-des-Anges » est également prévue par les demandeurs (voir point suivant III.1.d)

II – 5. LA PRODUCTION ET LA COMMERCIALISATION, QUELQUES CHIFFRES :

Le potentiel viticole sur cette aire géographique (surface classée en AOC Côtes de Provence sur l'aire géographique proposée pour la DGC) **s'élève à 2965 ha**, soit 15 % du vignoble classé dans l'appellation. Ce territoire représente 16 % des exploitations comprises dans l'aire de l'appellation Côtes de Provence.

La production moyenne sur l'aire géographique proposée pour la DGC est de **172 000 hectolitres (soit 19 % du volume moyen revendiqué en Côtes de Provence)**, qui se répartit entre **81,9 % de vin rosé ; 13,6 % de vin rouge** et 4,5 % de vin blanc.

Lors de la première mise en marché, 60 % des volumes sont vendus en vrac, aussi bien au niveau de l'ensemble de l'appellation que sur le secteur de Notre Dame des Anges. Par conséquent, 40 % du volume produit est conditionné à la propriété, ce qui génère une valeur ajoutée plus importante pour le producteur. Dans le territoire « Notre-Dame des Anges », 90 % des vins rouges sont conditionnés lors de la première mise en marché, alors que ce pourcentage n'est que de 80 % au niveau de l'appellation régionale.

Les circuits les plus valorisants, tant au niveau économique que de l'image, que sont la vente directe, les café-hôtel-restaurant, les cavistes et l'export, représentent ensemble plus de 75 % des volumes conditionnés par les producteurs.

En termes de prix de vente, au cours des cinq dernières années, on constate une progression des prix de vente moyens de tous les vins issus du territoire « Notre-Dame des Anges ». La plus importante concerne les vins rouges, plus 24,5 % entre 2008 et 2011, pour atteindre un prix moyen de la bouteille de 75 cl de 9,19 € ttc (prix moyen pour l'AO régionale rouge : 9,45€). Avec une progression de 17,5 % pour les vins rosés et 4,3 % pour les vins blancs, ces deux produits sont commercialisés à des prix à la bouteille équivalents de 8,50 à 8,60 € ttc (prix moyens pour l'AO régionale : rosé 8,15 € et blanc 8,65 €).

Les cuvées élaborées par les opérateurs du territoire reprennent souvent des références à Notre-Dame des Anges (exemples: « Perle des anges », « Terres des anges », « Rosé des anges », « Les anges du paradis »...).

III – TRAVAUX DE LA COMMISSION D'ENQUETE

La commission d'enquête s'est déplacée à la rencontre des porteurs de projet le 26 mai 2014. Après une présentation globale de la demande par l'ODG, la commission d'enquête a pu déguster un certain nombre de vins produits dans le secteur et réaliser des visites de terrain.

La présentation a permis de faire un point complet sur l'objet de la demande, les opérateurs, le choix du nom, les spécificités du milieu naturel, les caractéristiques du vignobles et des vins, les propositions de conditions de production envisagées par l'ODG. Ces échanges ont été l'occasion de rappeler aux viticulteurs et à l'ODG, les fondements de la reconnaissance d'une DGC : reconnaissance d'un produit existant et non création, existence d'une spécificité reconnue par le consommateur correspondant à un goût et une méthode d'obtention particulière. La commission d'enquête a rappelé également que le cahier des charges devait être le reflet des pratiques.

La commission a dégusté 10 vins rosés du millésime 2013, 3 vins rouges du millésime 2012, 4 vins rouges du millésime 2011 et 1 vin rouge du millésime 2010. Les vins dégustés provenaient de différents producteurs en cave particulière ou cave coopérative, de l'ensemble du secteur de Notre-Dame des Anges. La commission a noté la qualité des vins dégustés. Les vins rosés, très homogènes au niveau de la couleur rose pâle, présentent une bouche très fruitée et acidulée. La commission a noté la fraîcheur particulière de ces vins par rapport à l'AOC régionale et aux autres DGC. Les vins rouges présentent une robe d'un beau rouge grenat. Selon les vins, le nez se caractérise par les arômes intenses de rose, de cuir, de fruits, de confiture et/ou d'épices. La bouche est épicée, fruitée. L'alcool et les tanins sont assez présents.

Le circuit de terrain réalisé par la commission d'enquête a permis de balayer l'ensemble de l'aire géographique envisagée pour la DGC du nord-est au sud-ouest, et de voir des parcelles de vignes situées sur différents types de sols caractéristiques de l'aire tels que sables, pélites, schistes et anciennes terrasses alluviales. La commission d'enquête a constaté qu'elle pouvait voir, depuis toutes ces situations, le sommet de Notre-Dame des Anges.

III – 1. LES QUESTIONS POSEES ET LES REPONSES APPORTEES

- La commission d'enquête a noté que le projet présenté par l'ODG était cohérent avec les DGC déjà reconnues en termes de conditions de production.
- Le projet d'aire géographique est cohérent avec le rapport des consultants sur les dénominations géographiques complémentaires potentielles de l'AOC « Côtes de Provence ».
- La commission a noté l'existence d'un produit au caractère propre, bien valorisé et faisant référence à Notre-Dame des Anges dans ses dénominations de vente (nom de cuvées).

Néanmoins, la commission d'enquête a souhaité approfondir certains points avec l'ODG :

a) Encépagement.

- o la commission d'enquête s'est interrogée sur la place du **cépage mourvèdre N** en tant que cépage principal des vins rosés dans le cahier des charges, alors que sa présence dans les vins dégustés semblait très limitée (3 à 11 %). Elle a demandé à l'ODG de réfléchir à la possibilité de déplacer ce cépage en « cépage accessoire » du cahier des charges. La commission d'enquête estime que maintenir le mourvèdre en cépage principal constitue un risque de voir apparaître des cuvées originales à forte proportion de mourvèdre, mais atypiques.
- o En revanche, le **cépage syrah N** semble très présent dans les vins dégustés. La commission d'enquête a recommandé à l'ODG de réfléchir à l'opportunité de fixer un taux minimal de ce cépage dans l'encépagement et/ou l'assemblage des vins. Une réflexion globale doit être menée sur la cohérence « proportion à l'encépagement / assemblage dans les vins / identité des vins ».

L'ODG a répondu :

- **concernant le cépage mourvèdre N**, qu'il convenait en effet de le déplacer en cépage accessoire des vins rouges et rosés dans la mesure où ce cépage est planté dans ce secteur, à hauteur de 6,3 % de l'encépagement noir (CVI 2012). Dans les vins rouges ou rosés, il représente au maximum 30 % de l'assemblage variétal.
- **concernant le cépage syrah N**, qu'il proposait de prévoir un taux minimal de 30 % de ce cépage dans l'assemblage des vins rouges, car les usages montrent en effet la présence systématique de syrah dans ces vins. Grenache N, mourvèdre N, mais aussi cabernet-sauvignon et carignan N complètent l'assemblage.
- **qu'il proposait par ailleurs**, d'augmenter la part des cépages principaux dans l'assemblage des vins rosés à 60 % au lieu de 50 %. Les vins rosés du secteur sont élaborés à partir de grenache N, cinsaut N et syrah N. Les autres cépages noirs et blancs complètent l'assemblage à hauteur de 40 % maximum.

b) Date de mise en marché et circulation des vins.

La commission d'enquête a demandé à l'ODG de veiller à la cohérence des dates de mise en circulation et mise en marché des vins entre les différentes DGC et l'appellation régionale.

Réponse de l'ODG :

L'ODG confirme que les dates de mise en marché entre entrepositaires agréés sont identiques entre DGC et avec l'appellation régionale. Seules les dates de mise à la consommation diffèrent quelquefois pour tenir compte de la spécificité de chaque vin.

c) Nom de la DGC.

La commission d'enquête a demandé à l'ODG de fournir la preuve que le nom de « Notre-Dame des Anges » correspond bien à un nom géographique.

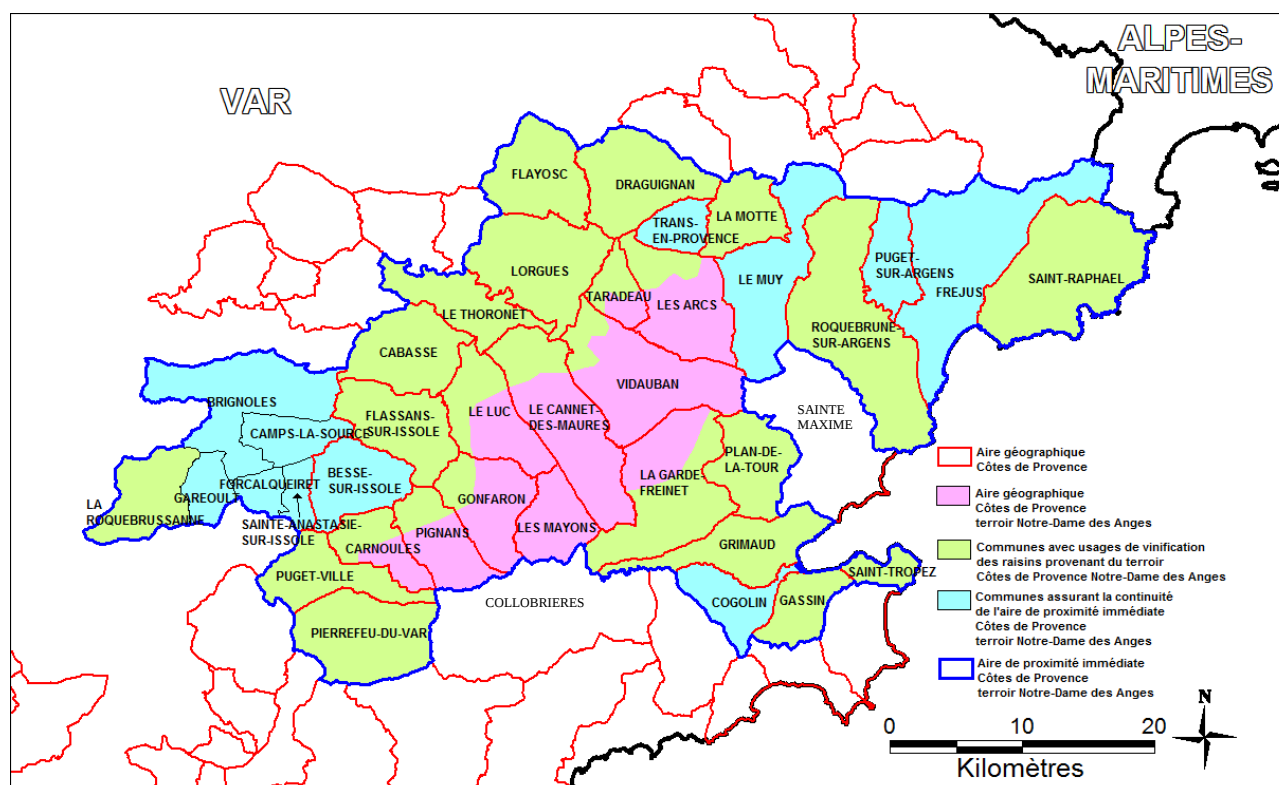
Réponse de l'ODG : l'ODG a fourni trois reproductions de cartes attestant de l'existence du nom géographique « Notre-Dame des Anges » : carte Cassini du XIII^{ème} siècle, carte d'Etat-Major du XIX^{ème} siècle et cartes IGN actuelles mentionnant le sommet et la chapelle de « Notre-Dame des Anges » ainsi que le « Vallon de Notre-Dame des anges ».

d) Aire de proximité immédiate pour la vinification

La commission a demandé à l'ODG de fournir la preuve des usages de vinification des raisins du secteur, dans les communes proposées en aire géographique de proximité immédiate (API). Cette aire a été modifiée par rapport à la proposition de novembre 2013. **Voir carte illustrative ci-après (et liste des unités de vinification dans le courrier de l'ODG en annexe).**

La proposition actuelle comprend deux communes en moins (Collobrières et Sainte-Maxime) et 12 communes en plus (Pierrefeu-du-Var, La Roquebrussanne, Brignoles, Camp la Source, Forcalqueiret, Garéoult, Cogolin, Gassin, Saint-Tropez, Flayosc, Roquebrune-sur-Argens, Puget sur Argens, Fréjus et Saint-Raphaël).

Réponse de l'ODG : l'ODG a fourni la liste des unités de vinification possédant des vignes situées dans l'aire envisagée pour la DGC « Notre-Dame des anges » (en rose), et en vinifiant les raisins dans les communes (en vert) de l'aire de proximité immédiate proposée. Quelques communes (en bleu) ne possèdent toutefois pas d'usage de vinification des raisins issus de « Notre-Dame des Anges » mais sont destinées à assurer la continuité territoriale avec les communes possédant un usage.



e) Mise à jour du dossier complet de demande.

La commission d'enquête a demandé à l'ODG de mettre à jour le dossier de demande en retirant notamment la référence aux vins blancs.

L'ODG a mis à jour le dossier selon les recommandations de la commission d'enquête, en retirant notamment toutes les références aux vins blancs tout en conservant celles relatives aux cépages blancs puisque ces derniers peuvent entrer dans la composition des vins rosés. La partie « lien à l'origine » du projet de cahier des charges a également été mise à jour :

[...] « L'encépagement en cépages principaux noirs du terroir Notre-Dame des Anges est caractérisé en premier lieu par le grenache N et le cinsaut N à quasi égalité, complété par de la syrah N et en moindre mesure par du mourvèdre N. Les vins rosés sont donc principalement des assemblages de ces quatre cépages. Les vins rouges sont habituellement des assemblages sur une base de grenache N, syrah N et mourvèdre N. L'encépagement blanc, pouvant traditionnellement entrer dans la composition des vins rosés, est quant à lui marqué par la prédominance du vermentino B, complété par l'ugni blanc B » [...].

III – 2. AVIS DE LA COMMISSION D'ENQUETE SUR LES REPONSES APPORTEES.

La commission d'enquête est satisfaite des réponses apportées par l'ODG.

Concernant l'aire de proximité immédiate, la commission d'enquête estime que la proposition de l'ODG est justifiée et cohérente. Elle s'interroge toutefois sur les possibilités de reconnaître une aire de proximité comprenant des communes qui ne présentent pas d'usage mais qui assure la continuité territoriale de cette aire.

III – 3. SYNTHÈSE DES CONDITIONS DE PRODUCTION POUR LA DGC

Le tableau ci-après résume les conditions de production souhaitées par l'ODG pour la DGC « Notre-Dame des anges » en comparaison avec l'appellation régionale « Côtes de Provence » (uniquement pour les points différenciant, le tableau ne rappelle pas les règles de production de la DGC qui sont communes à l'appellation régionale).

AOC CÔTES DE PROVENCE	DENOMINATION <u>NOTRE DAME DES ANGES</u> ASSOCIEE A L'AOC CÔTES DE PROVENCE
Encépagement	Encépagement
<u>Vins rouges et rosés</u> Cépages principaux Cinsault N, Grenache N, Mourvèdre N, Syrah N, Tibouren N Ensemble dans la proportion minimum de 70% et 80% à partir de 2015. Deux cépages au moins sont obligatoires dans l'encépagement principal, aucun de ces cépages ne devant dépasser 90% de l'encépagement. Cépages accessoires Barbaroux rse, Cabernet Sauvignon N, Calitor N dit Pécouï touar, Carignan N Le Cabernet Sauvignon est limité à 30% de l'encépagement. Le Carignan est limité à 40% de l'encépagement. Les cépages Barbaroux et Calitor ne faisant plus l'objet de plantation à ce jour. L'encépagement destiné à la production de vins rouges et rosés peut en outre comporter les cépages, Clairette B, Sémillon B, Ugni blanc, dans une proportion maximale de 10%. La proposition de l'ensemble des cépages clairette B, semillon B, ugni blanc B et vermentino B ne peut être supérieure à 20 % de l'encépagement. <u>Vins blancs</u> clairette B, semillon B, ugni blanc B, vermentino B. pas de règle de proportion à l'exploitation	<u>Vins rouges</u> Cépages principaux Grenache N, Syrah N, -Ensemble dans la proportion minimum de 80 % -Deux cépages au moins sont obligatoires dans l'encépagement principal, aucun de ces cépages ne devant dépasser 70% de l'encépagement des parcelles de vigne destinées à la production des vins rouges. Cépages accessoires Cabernet Sauvignon N, Carignan N, Mourvèdre N <u>Vins rosés</u> Cépages principaux Grenache N Cinsaut N Syrah N -Ensemble dans la proportion minimum de 80 % -Deux cépages au moins sont obligatoires dans l'encépagement principal, aucun de ces cépages ne devant dépasser 80% de l'encépagement des parcelles de vigne destinées à la production des vins rosés. Cépages accessoires Mourvèdre N, Tibouren N, carignan N, clairette B, semillon B, ugni blanc B, vermentino B. La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, semillon B et vermentino B (également appelé rolle) ne peut être supérieure à 20 % de l'encépagement, 10 % pour les cépages clairette, ugni et sémillon ensemble. La carignan est limité à 10 %.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Charge maximale moyenne à la parcelle

AOC CÔTES DE PROVENCE	DENOMINATION <u>NOTRE DAME DES ANGES</u> ASSOCIEE A L'AOC CÔTES DE PROVENCE
9500 kg/ha et 7000 en cas d'irrigation 8500 kg/ha pour les DGC Ste-Victoire, Fréjus et la Londe, 6500 en cas d'irrigation	8500 kg/ha et 6500 en cas d'irrigation Comme pour les autres DGC.
<i>Richesse en sucre des raisins et T.A.V</i> Richesse minimale en sucre des raisins : 189 g/l pour les vins rouges, 178 g/l pour les vins rosés et blancs. TAV naturel minimum des vins rouges et rosés et blancs : 11 %. Pour les DGC : 207 g/l pour les vins rouges, et 187 g/l pour les vins rosés et blancs TAV naturel minimum des vins rouges : 12 %. TAV naturel minimum des vins rosés et blancs : 11,5 %. Maximum de 3 g de sucres résiduels par litre de vin pour les vins rouges avec TAV $\leq$ 14%. Maximum de 4 g de sucres résiduels par litre de vin pour les vins rouges avec TAV >14%, les vins blancs et les vins rosés.	<i>Richesse en sucre des raisins et T.A.V</i> Richesse minimale en sucre des raisins : 207 g/l pour les vins rouges, 187 g/l pour les vins rosés. TAV naturel minimum des vins rouges : 12 %. TAV naturel minimum des vins rosés : 11,5 %. (Comme pour les autres DGC) Maximum de 3 g de sucres résiduels par litre de vin pour les vins rouges avec TAV $\leq$ 14% et les vins rosés avec TAV $\leq$ 13 %. Maximum de 4 g de sucres résiduels par litre de vin pour les vins rouges avec TAV >14% et les vins rosés avec TAV > 13 %.
<i>Rendement</i> Rendement de base 55 hl à l'hectare 50 hl/ha pour Ste-victoire, Fréjus et la Londe Rendement butoir 66 hl à l'hectare 50 hl/ha pour Ste-victoire, Fréjus et la Londe	<i>Rendement</i> Rendement de base 50 hl/ha Rendement butoir 50 hl/ha (Comme « La Londe », « Fréjus » et « Sainte- Victoire »)

AOC CÔTES DE PROVENCE	DENOMINATION <u>NOTRE DAME DES ANGES</u> ASSOCIEE A L'AOC CÔTES DE PROVENCE
<i>Entrée en production des jeunes vignes</i> Le bénéfice de l'appellation ne peut être accordé aux vins provenant : De parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année (3^{ème} pour Ste-Victoire, Fréjus et La Londe) 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 première année (2^{ème} pour Ste-Victoire, Fréjus et La Londe) suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet, des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première 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 p.100 de l'encépagement de chaque parcelle en cause.	<i>Entrée en production des jeunes vignes</i> Le bénéfice de l'appellation ne peut être accordé aux vins provenant : de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet. des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet, des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première 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 p.100 de l'encépagement de chaque parcelle en cause.
<i>Vinification</i> <u>Rouges :</u> Macération carbonique possible Pas d'élevage minimum sauf Ste-victoire (15 août de l'année qui suit celle de la récolte), Fréjus (15 oct de l'année qui suit celle de la récolte dont 6 mois en fûts de chêne), La Londe (15 août de l'année qui suit celle de la récolte), Pierrefeu (1er décembre de l'année qui suit celle de la récolte) <u>Rosés :</u> Pas d'élevage minimum sauf Ste-victoire (15 janv. de l'année qui suit celle de la récolte), Fréjus (1^{er} fév. de l'année qui suit celle de la récolte dont 6 mois en fûts de chêne), Pierrefeu (1er janvier de l'année suivant la date de récolte.).	<i>Vinification</i> <u>Rouges :</u> Ils sont élevés au moins jusqu'au 15 août de l'année qui suit celle de la récolte. <u>Rosés :</u> pas d'élevage minimum
<i>Date de mise en marché entre entrepositaire agréé</i> Blanc et Rosé : 15 novembre Rouge : 1^{er} décembre	<i>Date de mise en marché entre entrepositaire agréé</i> Idem et comme autres DGC
<i>Mise à la consommation</i> <u>Les vins rouges</u> peuvent être commercialisés à partir du 15 décembre de l'année de récolte, 1^{er} sept pour Ste-Victoire et La londe, 1^{er} nov . pour Fréjus, de l'année qui suit celle de la récolte, 1^{er} novembre de	<i>Mise à la consommation</i> <u>Les vins rouges</u> ne peuvent être mis à la consommation qu'à partir du 1^{er} septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

AOC CÔTES DE PROVENCE	DENOMINATION <u>NOTRE DAME DES ANGES</u> ASSOCIEE A L'AOC CÔTES DE PROVENCE
l'année qui suit celle de la récolte pour Pierrefeu. <u>Les vins rosés</u> peuvent être commercialisés à partir du 15 décembre de l'année de récolte, 1 ^{er} fév. pour Ste-Victoire, 15 fév. pour Fréjus, de l'année qui suit celle de la récolte, 15 janvier pour Pierrefeu.	<u>Les vins rosés</u> ne peuvent être mis à la consommation qu'à partir du 1 ^{er} décembre de l'année de récolte. <u>Pierrefeu</u> : rosé 15 janv, rouge 1 ^{er} nov. N+1 <u>Sainte-Victoire</u> : rosés 1 ^{er} fév, rouge 1 ^{er} sept n+1 <u>Fréjus</u> : rosé 15 fév, rouge 1 ^{er} nov. N+1 <u>La Londe</u> : rosé 1 ^{er} déc, rouge 1 ^{er} sept N+1

IV – CONCLUSION

La commission d'enquête estime que le projet présenté par l'ODG est cohérent avec les DGC déjà reconnues et qu'il comporte les éléments minimum attendus pour une reconnaissance en DGC des vins de « Notre-Dame des Anges » dans l'appellation « Côtes de Provence », à savoir : importance du bassin en termes de surface et de volumes de production, spécificité du produit, dénomination choisie en rapport avec le secteur géographique et les usages, valorisation des produits.

L'ODG a par ailleurs répondu de façon satisfaisante aux questions posées par la commission d'enquête.

Concernant la définition de l'aire de proximité immédiate, la commission d'enquête souhaite toutefois recueillir l'avis du Comité national.

Le projet d'aire géographique proposé correspond par ailleurs exactement à celui identifié par la commission de consultants, dans son rapport sur les dénominations géographiques complémentaires potentielles de l'AOC « Côtes de Provence », validé par le Comité national en juin 2010.

La commission d'enquête souhaite donc poursuivre l'examen de la demande en demandant la nomination d'une commission d'experts chargée de définir plus précisément les critères de délimitation et de proposer un projet d'aire géographique destiné à être soumis à consultation publique.

Annexes :

- 1/ lettre de mission de la commission d'enquête,
 - 2/ relevé de recommandations de la commission d'enquête
 - 3/ réponse de l'ODG
- Dossier complet mis à jour disponible sur le site INAO de Hyères.
- 4/extrait du dossier : partie 4, les propositions de conditions de production (cahier des charges).

Annexe 1 : copie de la lettre de mission de la commission d'enquête

INAO le Directeur	Lettre de mission de la commission d'enquête AOP – COTES DE PROVENCE Demande de modification Reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire « NOTRE DAME DES ANGES »	Auteur ETRIOUX Version du : 07/01/2014 Page 1/2
-----------------------------	---	--

Date de nomination :

Commission permanente du Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux de vie : séance du 12 février 2014.

Membres de la commission d'enquête :

- M. Boesch (Président)
- M. Farges
- M. Faure-Brac
- M. Gachot

Description de la mission principale :

- Etude de la hiérarchisation au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence ».
- Etude, dans ce cadre, de la demande de reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire « Notre-Dame des anges » associée à l'appellation d'origine « Côtes de Provence », déposée par l'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'appellation d'origine « Côtes de Provence », sur le modèle des reconnaissances des dénominations « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe » et « Pierrefeu », en tenant compte des éléments contenus dans le rapport des consultants sur la hiérarchisation de l'AOC/AOP « Côtes de Provence » validé par le comité national du 9 juin 2010. La commission d'enquête devra tenir compte des remarques et alertes du comité national du 9 juin 2010 concernant :
 - l'impact d'une couverture potentielle de la totalité du territoire de l'AOC « Côtes de Provence » par des dénominations géographiques complémentaires,
 - la nécessité, pour l'ODG, d'apporter des preuves de notoriété et de spécificité pour chacune des dénominations envisagées en complément des éléments repérés par les consultants,
 - le fait que la mise en évidence de certains « secteurs » dans le rapport des consultants n'implique pas une reconnaissance automatique et systématique en dénomination complémentaire de l'AOC.

La commission d'enquête étudiera la demande de reconnaissance de cette dénomination géographique complémentaire uniquement pour les vins rouges et les vins rosés, considérant que la proportion de vin blanc revendiqué sur le projet d'aire était trop inférieure à la valeur présentée dans le rapport de la commission d'enquête « extension d'une AOC à une nouvelle couleur » et validée par le comité national de décembre 2001 (à savoir 10%).

Résultat à obtenir :

Présentation aux services de l'Institut d'un rapport d'étape présentant l'avis de la commission d'enquête sur le dossier et le cas échéant, demandant la nomination d'une commission d'experts chargée d'aider la commission d'enquête à proposer un projet d'aire géographique pour la dénomination « Notre-Dame des Anges » ainsi que des critères d'identification parcellaire.

Echéancier souhaitable :

12 février 2015.

Agents de l'INAO interlocuteurs de la commission d'enquête :

Le responsable de l'avancement du projet : Pascal LAVILLE (p.laville@inao.gcuy.fr)
Site INAO de Hyères - Centre Europe - Im Le Palatin - 8, Rue Georges Simenon - 83400 HYERES
Tél. : 04 94 35 74 67 - Fax. : 04 94 65 89 43

La secrétaire de la commission d'enquête : Marianne ETRIÖUX (m.etricux@inao.gouv.fr)
Site INAO de Hyères - Centre Europe - Im Le Palatin - 6, Rue Georges Simenon - 83400 HYERES
Tél. : 04 94 35 74 67 – Fax. : 04 94 65 89 43

Fait à Montreuil-sous-Bois, le 20 FEV. 2014

Le Directeur de l'INAO,


Jean-Luc DAIRIEN

Annexe 2 : relevé de recommandations de la commission d'enquête



**Syndicat des vins Côtes de Provence
Monsieur le Président,
Maison des vins
RN 7
83 460 LES ARCS**

**Le Président de la Commission d'Enquête,
Gérard BOESCH**

Dossier suivi par : Marianne ETRIOUX
Téléphone : 04 94 65 96 59
Mél : m.etrioux@inao.gouv.fr

Objets : Demande de reconnaissance en dénomination géographique complémentaire « Notre-Dame des Anges »

Hyères, le 1^{er} août 2014 ,

Monsieur le Président,

Les membres de la commission d'enquête de l'INAO, missionnée par le Comité national compétent le 12 février 2014, qui se sont déplacés à votre rencontre le 26 mai 2014, vous remercient de l'excellent accueil que vous avez bien voulu leur réserver.

Suite à cette rencontre, je vous prie de trouver ci-après les conclusions et les recommandations de la commission d'enquête.

La commission d'enquête souhaite qu'une réponse lui soit apportée dans un délai de deux mois après réception du présent courrier.

Les services locaux de l'INAO se tiennent à votre disposition pour toute l'aide qui vous serait nécessaire.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes salutations distinguées,

Le président de la commission d'enquête,
Gérard BOESCH,

Copies : Service « Produit » de l'INAO à Montreuil sous Bois ; délégation territoriale sud-est de l'INAO, les membres de la commission d'enquête.

Conclusions et recommandations :

En préambule, M. BOESCH a rappelé les objectifs de la visite de la commission d'enquête ainsi que les questions soulevées et les missions données par la commission permanente du 12/02/2014 :

- vérification de l'existence d'un produit ayant sa propre spécificité, partagée entre tous les producteurs du secteur. Il ne doit pas s'agir d'un simple découpage de l'aire géographique de l'AOC régionale en plusieurs secteurs.
- Vérification de l'existence d'une réputation des vins produits dans ce secteur
- Vérification de l'appartenance du nom « Notre-Dame des Anges » à un nom géographique, première condition de reconnaissance du nom demandé.
- examen des seuls vins rouges et rosés dans un premier temps.

En conclusion, la commission d'enquête note que le projet présenté par l'ODG est globalement cohérent avec les DGC déjà reconnues.

Le projet d'aire géographique est cohérent avec le rapport des consultants sur les dénominations géographiques complémentaires potentielles de l'AOC « Côtes de Provence ».

La commission a noté la qualité des vins dégustés. Les vins rosés, très homogènes au niveau de la couleur rose pâle, présentent une bouche très fruitée et acidulée. La commission a noté la fraîcheur particulière de ces vins par rapport à l'AOC régionale et aux autres DGC. Les vins rouges présentent une robe à la couleur d'un beau rouge grenat. Selon les vins, le nez se caractérise par les arômes intenses de rose, de cuir, de fruits, de confiture et/ou d'épices. La bouche est épicée, fruitée. L'alcool et les tanins sont assez présents.

L'ODG doit toutefois rester vigilant et appréhender l'impact d'une reconnaissance en DGC de tous les différents « sous » secteurs de l'aire géographique de l'AOC régionale.

Plus précisément, il conviendra d'approfondir le lien causal entre le produit et l'aire géographique de la DGC Notre-Dame des Anges.

Une réflexion devra notamment être menée sur :

- les proportions à l'encépagement des différents cépages et l'assemblage dans les vins, notamment syrah N, mourvèdre N et cinsaut N :
 - o la commission d'enquête s'interroge notamment sur la place du cépage mourvèdre N en cépage principal des vins rosés dans le cahier des charges alors que sa présence dans les vins dégustés est très limitée (3 à 11 %). Peut-être serait-il plus juste de le prévoir en cépages accessoires. L'ODG a confirmé que ce cépage, planté par le passé dans le sillage de la réputation des vins de Bandol, s'est avéré manquer de maturité dans ce secteur pour élaborer des vins rouges. Il s'est en revanche révélé intéressant en complément dans les vins rosés. Selon la commission d'enquête, maintenir le mourvèdre en cépage principal constitue un risque de voir apparaître des cuvées originales à forte proportion de mourvèdre mais atypiques. La commission rappelle que le Comité national veille à la cohérence entre les règles d'encépagement et les règles d'assemblage dans les vins. En revanche, le cépage syrah semble très présent dans les vins dégustés. L'ODG pourrait réfléchir à l'opportunité de fixer un taux minimal de ce cépage dans l'encépagement et/ou l'assemblage. Une réflexion globale doit être menée sur la cohérence « proportion à l'encépagement / assemblage dans les vins / identité des vins ».
- la date de mise en marché des vins (harmonisation au 15 janvier ?). La commission d'enquête en effet noté une grande diversité, en fonction des DGC, qui devrait compliquer la gestion des vins par le négoce.

Par ailleurs, il conviendra de fournir à l'INAO :

- la preuve que le nom « Notre-Dame des Anges » est bien un nom géographique :
 - o La commission d'enquête et les services de l'INAO rappellent la problématique du nom choisi pour la DGC. Ce nom que l'on retrouve facilement dans d'autres endroits de France, est déjà employé pour désigner les vins originaires d'autres régions, en appellation d'origine ou non, soit parce qu'il ne correspond pas à un nom géographique, soit parce que le cahier des charges de l'appellation le permet en tant que nom de lieu-dit. Le nom d'une DGC n'étant pas protégé au niveau communautaire, ces vins pourront donc continuer à employer ce terme. La situation serait plus compliquée s'il s'agissait d'une demande de reconnaissance en AOC à part entière.
- Un document officiel prouvant que le nom « Notre-Dame des anges » désigne bien un nom géographique :
 - o Seul un nom géographique peut être reconnu en DGC.
- la preuve des usages de vinification des raisins du secteur, dans les communes proposées en aire géographique de proximité immédiate (API) :
 - o la commission rappelle que chaque commune retenue en API doit être justifiée par des usages. L'ODG a retenu certaines communes pour assurer une continuité territoriale de cette aire. Les services de l'INAO vérifieront si la continuité territoriale est exigée dans le cas des API.
- le nombre total d'opérateurs concernés (déclarants de récolte) avec la superficie correspondante,
- un dossier mis à jour sans les vins blancs.

En fonction des réponses reçues, la commission d'enquête envisagera la présentation d'un rapport d'étape devant un prochain comité national (novembre 2014, février ou juin 2015) qui, si les réponses sont satisfaisantes, pourrait prévoir de demander la nomination d'une commission d'experts chargée de définir des critères de délimitation, d'identification parcellaire ainsi qu'un projet d'aire géographique.

Annexe 3 : réponse de l'ODG aux recommandations de la commission d'enquête



Les Arcs sur Argens, le 20 novembre 2014

M. Gérard BOESCH
Président de la Commission d'Enquête
INAO Délégation territoriale Sud-Est
Centre Europe, Immeuble Le Palatin
6, rue Georges Simenon
83400 HYERES

Objet : dossier de reconnaissance en DGC Côtes de Provence Notre-Dame des Angès
V/réf : RR-CE réunion AOP « Côtes de Provence – NDA » 26/05/2014
P.J. : Dossier de demande de reconnaissance du terroir Notre-Dame des Angès, version mise à jour
novembre 2014

Monsieur le Président,

A la suite de la venue le 26 mai dernier de la Commission d'Enquête que vous présidez et de votre courrier de conclusions et recommandations du 01/08/2014, les vignerons du terroir Notre-Dame des Angès et l'ODG Côtes de Provence souhaitent vous apporter les informations suivantes :

1. Proportions à l'encépagement et assemblage

- a. Le mourvèdre, cépage accessoire en encépagement rosé et rouge
La proportion de mourvèdre N planté dans l'aire géographique du terroir Notre-Dame des Angès représente 6,3 % de l'encépagement noir de ce territoire (d'après le CVI 2012).
L'analyse des assemblages effectués avec du mourvèdre N montre que sa proportion reste dans la très grande majorité limitée au plus à 30 % dans les rosés et les rouges, tout en leur apportant sa touche fruitée acidulée. Par conséquent, le classement en cépage accessoire rosé et rouge du mourvèdre N correspond aux usages sur le terroir Notre-Dame des Angès.
- b. Les assemblages dans les vins rosés
Les assemblages usuels pour les vins rosés élaborés dans le terroir Notre-Dame des Angès ont pour base le grenache N, complété de cinsaut N et de syrah N. Le mourvèdre N, ainsi que les autres cépages noirs et blancs additionnés sont utilisés pour au plus 40 % du volume dans l'assemblage.
Par conséquent, les critères d'assemblage pour les vins rosés proposés sont :
 - Au moins 2 cépages principaux
 - Au moins 60 % de cépages principaux

Maison des Vins – RN 7 – 83460 Les Arcs – ☎ : 04.94.99.50.00 – Fax : 04.94.99.50.02 – e-mail : contact@odg-cotesdeprovence.com
www.syndicat-cotesdeprovence.com

- c. Les assemblages dans les vins rouges
Les usages pour les assemblages dans les vins rouges issus du terroir Notre-Dame des Angès mettent en évidence la présence constante de la syrah N. Le grenache N, le mourvèdre N, ainsi que le cabernet sauvignon N ou le carignan N sont utilisés en complément.
Par conséquent, les critères d'assemblage pour les vins rouges proposés sont :
 - Au moins 2 cépages
 - Minimum 50 % de cépages principaux
 - Minimum 30 % de syrah N

2. Date de mise en marché des vins

Les dates de mise en marché entre entrepositaires agréés proposées pour les vins issus du terroir Notre-Dame des Angès sont similaires à celles de l'appellation régionale Côtes de Provence et à toutes les dénominations géographiques complémentaires déjà reconnues. Pour les vins rosés, elle est fixée au 15 novembre de l'année de la récolte et pour les vins rouges au 1^{er} décembre de l'année de la récolte pour les rouges.

Les dates de mise à la consommation proposées pour les vins du terroir Notre-Dame des Angès sont identiques à celles approuvées pour la dénomination de terroir La Londe, c'est-à-dire selon les dispositions de l'article D.645-17 du code rural et de la pêche maritime pour les vins rosés et le 1^{er} septembre de l'année suivant celle de la récolte pour les vins rouges. Ces dates ont été déterminées par rapport à l'évolution optimale des vins produits sur le terroir. Les vins rouges nécessitant quelques mois d'élevage pour développer la plénitude des caractéristiques de leur terroir, alors que les vins rosés s'expriment plus rapidement.

3. Notre-Dame des Angès, un nom géographique

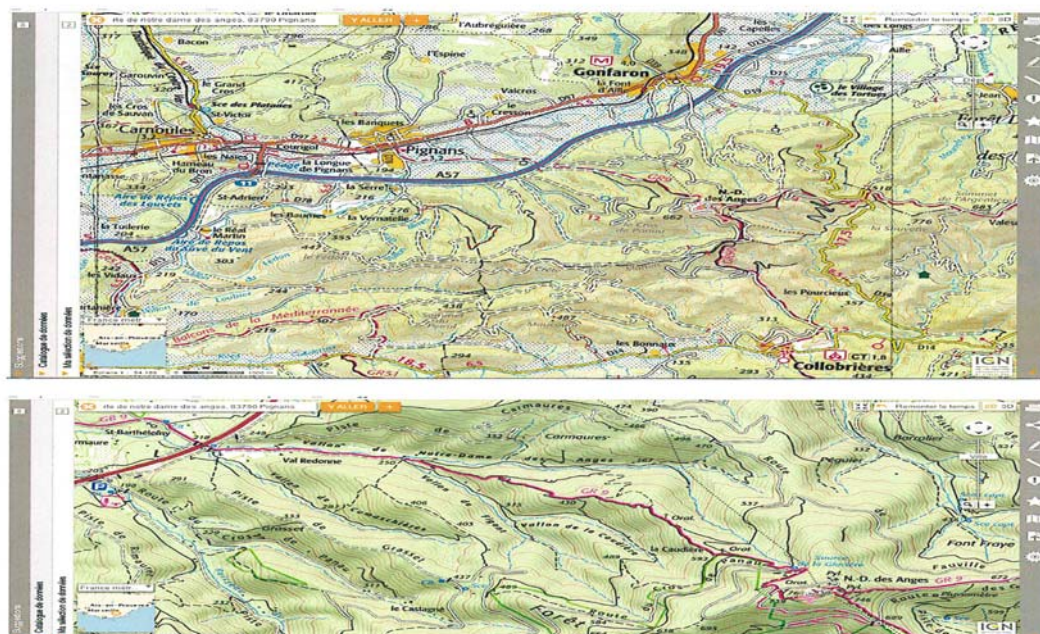
Le nom Notre-Dame des Angès désigne un des sommets du massif des Maures, lieu où se situait un sanctuaire dédié à la Vierge Marie.
Jadis hermitage, on trouve la locution « Notre-Dame des Angès Hermitage » sur la carte de Cassini au XVIII^{ème} siècle, puis la forme Notre-Dame des Angès au XIX^{ème} siècle sur la carte d'Etat-Major.
A ce jour, les cartes IGN mentionnent le nom Notre-Dame des Angès pour ce sommet, ainsi que pour l'un des vallons en contrebas vers le village de Pignans.

Maison des Vins – RN 7 – 83460 Les Arcs – ☎ : 04.94.99.50.00 – Fax : 04.94.99.50.02 – e-mail : contact@odg-cotesdeprovence.com
www.syndicat-cotesdeprovence.com



Maison des Vins – RN 7 – 83460 Les Arcs – ☎ : 04.94.99.50.00 – Fax : 04.94.99.50.02 – e-mail : contact@odg-cotesdeprovence.com
www.syndicat-cotesdeprovence.com

Cartes IGN actuelles (Source : Géoportail)



Maison des Vins – RN 7 – 83460 Les Arcs – ☎ : 04.94.99.50.00 – Fax : 04.94.99.50.02 – e-mail : contact@odg-cotesdeprovence.com
www.syndicat-cotesdeprovence.com

4. Usages de vinification dans l'aire de proximité immédiate

Un usage de vinification de raisins et d'élevage des vins issus de l'aire géographique a été établi pour les communes suivantes :

Cabasse, Draguignan, Flassans sur Issole, Flayosc, Gassin, Grimaud, La Motte, La Roquebrussanne, Le Thoronet, Lorgues, Pierrefeu du Var, Plan de la Tour, Puget-Ville, Roquebrune sur Argens, Saint Raphaël et Saint Tropez.

Afin de proposer une continuité dans l'aire de proximité immédiate, les communes suivantes sont également proposées :

Brignoles, Camps la Source, Cogolin, Besse sur Issole, Forcalqueiret, Fréjus, Garéoult, Le Muy, Puget sur Argens, Sainte Anastasie sur Issole et Trans en Provence.

communes de l'aire de proximité immédiate	Opérateurs identifiés			structures de vinification de rattachement pour les coopérateurs	
	n°CVI	libellé d'exploitation	communes de l'aire géographique NDA où sont situées les parcelles exploitées	n°CVI	libellé
Cabasse	8303208900	LES DOMAINES DU LAC	Le Cannet des Maures	8303208900	
Draguignan	8300400011	CROCE SPINELLI Richard	Les Arcs sur Argens	8300400011	
Flassans sur Issole	8306700730	TROIN Eliette	Gonfaron	8305711420	SCA LE COMPTOR DES VINS DE FLASSANS
	8307701520	SARL MLMV	Le Cannet des Maures	8307701520	
Flayosc	8307202680	SA CHÂTEAU DE BERNE	Le Cannet des Maures	8307202680	
Gassin	8306500440	CONSORT MATTON	Vidauban	8306500440	
Grimaud	8304205920	HERNANDEZ Karim	Vidauban	8306811520	CAVE DES VIGNERONS DE GRIMAUD
	8306302520	BERENGIER Serge	La Garde Freinet		
	8306302630	COOTE Philip	La Garde Freinet		
	8306302640	DOMBRY Lilian	Le Cannet des Maures		
	8306800430	HERNANDEZ Roger	Les Arcs sur Argens		
	8306804440	TIEFENBACHER Oswald	La Garde Freinet		
La Motte	8308506280	OLIVIER Gil	Les Arcs sur Argens	8308511600	CAVE DES VIGNERONS DE SAINT ROMAIN
	8308606360	SENEQUIER Christian	Les Arcs sur Argens		
	8308607210	VERGUETHEN Michèle	Les Arcs sur Argens		
La Roquebrussanne	8310802560	EARL BAUDE	LES Arcs sur Argens, Taradeau	8310802560	
Le Plan de la Tour	8306800430	HERNANDEZ Roger	Vidauban	8309411690	SCA LES VIGNERONS DU PLAN DE LA TOUR
Le Thoronet	8303100960	GOURRIN Henri	Le Cannet des Maures	8313611990	LA GUILDE DES VIGNERONS DU CŒUR DU VAR
	8303101230	MAGAGNOS Suzanne	Le Cannet des Maures		
	8303102560	VINCENT Micheline	Le Cannet des Maures		
	8303102580	GAILHARD Odile	Le Cannet des Maures		
	8303102940	ARIZZI Gabriel	Le Cannet des Maures		
	8303103140	CAMAIL Michèle	Le Cannet des Maures		
	8303103610	BAILLET Alix	Le Cannet des Maures		
	8303103650	SCHREINER David Joël	Le Cannet des Maures		
	8307302680	FABRE Laurent	Le Luc		
	8313602790	TAMBON Bernard	Le Cannet des Maures		
	8313602890	TAMBON Alain	Le Cannet des Maures		
	8314807930	ROBERT Evelyne	La Garde Freinet		
Lorgues	8303100021	SNC SOBIO	Le Cannet des Maures	8303100021	
	8307201280	GFA CHÂTEAU SAINTE BEATRICE	LES Arcs sur Argens, Taradeau	8307201280	
Pierrefeu du Var	8304911010	BLANC SUMEIRE Monique	Le Cannet des Maures	8304911010	
Puget Ville	8309205640	FILISSETTI Bernard	Pignans	8310011750	LE CELLIER SAINT SIDOINE
	8309206000	HOIRIE MARTIN	Pignans		
Roquebrune sur Argens	8310705800	GAEC CHAUVIER FRERES	Taradeau	8310705800	
Saint Raphaël	8311801210	SCEA DU PETIT GONDIN	Les Arcs sur Argens	8311801210	
Saint Tropez	8311905360	SCEA CLOS DES VIGNES	La Garde Freinet	8311905360	

Carte de l'aire de proximité immédiate du terroir Notre-Dame des Anges en AOC Côtes de Provence.



5. Nombre d'opérateurs et surfaces concernées

Dans l'aire géographique de la dénomination Notre-Dame des Anges on dénombre 340 déclarants de récolte pour une surface en production de 2515 ha (d'après le CVI 2013).

Le dossier de demande de reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire Côtes de Provence Notre-Dame des Anges ci-joint a été mis à jour en tenant compte des points précédemment développés, ainsi que des travaux menés depuis novembre 2013 par les opérateurs du territoire.

Nous espérons avoir pu répondre à vos questionnements, et ainsi vous permettre de poursuivre favorablement l'instruction de notre demande.

Restant à votre disposition pour toutes informations complémentaires, je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Eric PASTORINO
Président ODG Côtes de Provence

Maison des Vins – RN 7 – 83460 Les Arcs – ☎ : 04.94.99.50.00 – Fax : 04.94.99.50.02 – e-mail : contact@odg-cotesdeprovence.com
www.syndicat-cotesdeprovence.com

Annexe 4 : extrait du dossier de demande de l'ODG- mise à jour novembre 2014.

PARTIE 4 : LES PROPOSITIONS DE CONDITIONS DE PRODUCTION

Les producteurs du secteur de Notre-Dame des Anges, réunis dans le cadre de l'association des vignerons du Centre Var, ont élaboré avec l'ODG Côtes de Provence un projet de cahier des charges de leur dénomination géographique complémentaire, qui résulte de leur expérience et des études précédemment décrites.

Les éléments principaux sont donnés ci-dessous et le projet de cahier des charges de l'appellation Côtes de Provence incluant la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Anges est détaillé en annexe 7.

1. Couleur et type de produits

La dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Anges est réservée aux vins tranquilles rosés et rouges.

2. Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

2.1. Aire géographique

Pour la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Anges, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins rosés et rouges, sont assurés dans l'aire géographique 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 [date] et constitué par le territoire des communes suivantes du département du Var :

- Communes retenues en totalité : Les Mayons.
- Communes retenues en partie : Les Arcs, Le Cannet-des-Maures, Carnoules, La Garde-Freinet, Gonfaron, Le Luc, Pignans, Taradeau, Vidauban.

2.2. Aire parcellaire délimitée

Pour la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Anges, les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du [date] après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

2.3. Aire de proximité immédiate

Pour la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Anges, 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 du Var : Besse-sur-Issole, Cabasse, Collobrières, Draguignan, Flassans-sur-Issole, Grimaud, La Motte, Le Muy, Le Thoronet, Lorgues, Plan-de-la-Tour, Sainte-Maxime, Trans-en-Provence ; non comprises les parties de Côtes de Provence terroir Notre-Dame des Anges, novembre 2014

103

Communes dont le territoire constitue l'aire géographique de la dénomination géographique.
L'aire de proximité immédiate, tenant compte des usages, est donnée en figure 81.

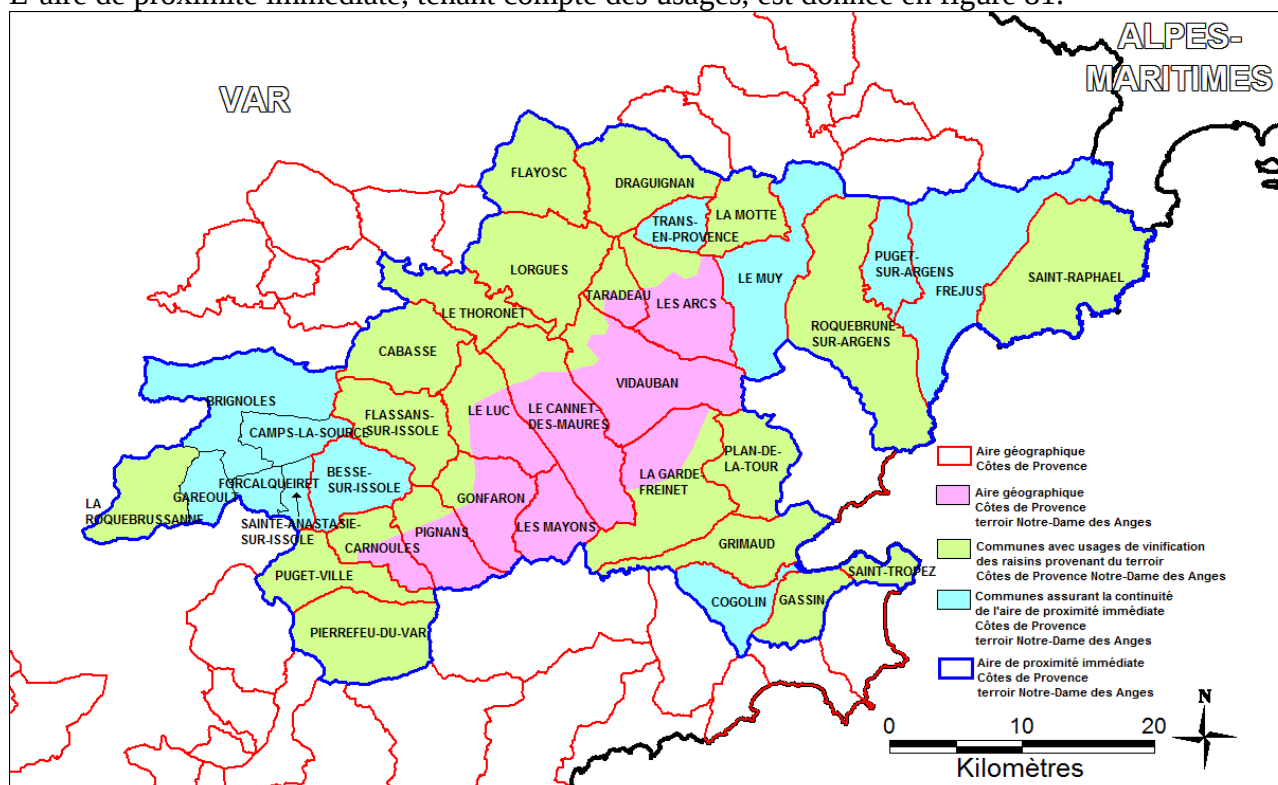


Figure 81 : Carte de l'aire de proximité immédiate de la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Angès en AOC Côtes de Provence (Sources : ODG Côtes de Provence)

3. Encépagement

3.1. Encépagement

Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

cépages principaux : grenache N, syrah N

cépages accessoires : mourvèdre N, cabernet sauvignon N, carignan N

Les vins rosés sont issus des cépages suivants :

cépages principaux : cinsaut N, grenache N, syrah N

cépages accessoires : mourvèdre N, tibouren N, carignan N, clairette B, sémillon B, ugni blanc B, vermentino B

3.2. Règles de proportion à l'exploitation

3.2.1. Les vins rouges

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 70 % de l'encépagement. Côtes de Provence terroir Notre-Dame des Angès, novembre 2014

104

3.2.1. Les vins rosés

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 80 % de l'encépagement.

La proportion de carignan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, semillon B et ugni blanc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, semillon B, ugni blanc B et vermentino B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

4. Conduite du vignoble

4.1. Règles de taille

Les vignes destinées à la production de la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Anges ne peuvent pas être taillées en taille longue Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs au plus sur le long bois..

4.2. Charge maximale moyenne à la parcelle

Pour la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Anges, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 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 6500 kilogrammes par hectare pour les parcelles destinées à la production de la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Anges.

5. Maturité du raisin

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

richesse minimale en sucre des raisins (en grammes par litre de moût) :

o vins rosés : 187

o vins rouges 207

titre alcoométrique volumique naturel minimum :

o vins rosés : 11,5 %

o vins rouges : 12,0 %

6. Rendements – entrée en production

6.1. Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Anges, à 50 hectolitres par hectare. Côtes de Provence terroir Notre-Dame des Anges, novembre 2014

105

6.2. Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Angès, à 50 hectolitres par hectare.

6.3. Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Angès 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 vignes 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.

7. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

7.1. Dispositions générales

7.1.1. Assemblage des cépages

Les vins rosés proviennent de l'assemblage de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsqu'ils sont vinifiés séparément, issus de deux au moins des cépages prévus dans l'encépagement principal.

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'assemblage.

Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins, issus de deux au moins des cépages prévus dans l'encépagement, dont au moins 30 % de syrah N.

La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

7.1.2. Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à (glucose + fructose, en grammes par litre) :

vins rosés avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur à 13,0 % : 3

vins rosés avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,0 % : 4

vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur à 14,0 % : 3

vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14,0 % : 4

Côtes de Provence terroir Notre-Dame des Angès, novembre 2014

106

7.1.3. Pratiques oenologiques et traitements physiques

Pour l'élaboration des vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Anges, l'utilisation des charbons à usage oenologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

7.2. Dispositions par type de produit

Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Anges sont élevés au moins jusqu'au 15 août de l'année qui suit celle de la récolte.

7.3. Dispositions relative à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

7.3.1. Date de mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

vins rosés : selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime

vins rouges : 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte

7.3.2. Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

vins rosés : 15 novembre de l'année de récolte

vins rouges : 1er décembre de l'année de récolte

8. Lien avec la zone géographique

L'histoire viticole et la renommée des vins du terroir Notre-Dame des Anges ont connu leur essor au Moyen-Âge. Le monastère d'Augustins qui a été installé en 508 au sommet de la montagne était dédié à la Vierge Marie (ce qui en fait un des plus anciens lieux de culte de France). Dès sa création, il était doté de revenus et de propriétés considérables dans le secteur d'étude. Placés sous la protection directe des souverains pontifes de Rome, le prieuré de Notre-Dame de Pignans, dont dépendait le monastère de Notre-Dame des Anges, bénéficiait aussi des appuis des rois et comtes de Provence. En attestent diverses lettres patentes qui mentionnent les terres du prieuré de Château Royal à Carnoules jusqu'au hameau de La Lauzade du Luc, en passant par le bourg de Gonfaron et ses dépendances. Le prieuré était rattaché à l'abbaye de Saint Victor de Marseille tout comme l'était le prieuré de Saint Martin à Taradeau et des propriétés de l'Est du secteur (Château Saint Pierre aux Arcs sur Argens et Château Saint Julien d'Aille à Vidauban). Ainsi les vins issus des « vignobles fameux de Saint Martin de Taradeau » ou encore les « vins de Pignans, renommés à juste titre » par exemple se retrouvaient sur les tables bien au-delà de leur lieu de production. Cette production était même suffisante pour que le prieuré en fasse commerce et dispose au XIII^{ème} siècle du « droit de faire entrer dans la ville et le port de Toulon le vin et les raisins provenant des dîmes et bénéfices ». La population qui vit à proximité du site de Notre-Dame Côtes de Provence terroir Notre-Dame des Anges, novembre 2014

107

des Angès lui témoigne son attachement par l'intermédiaire de pèlerinages très fréquentés et par la formation d'une confrérie laïque créée au XVI^{ème} siècle, chargée de veiller à son entretien. Cette charge honorifique est remplie au fil du temps par bon nombre de propriétaires terriens, négociants, tonneliers ou vigneron et perdure encore aujourd'hui. Par conséquent, les vignerons, naturellement tournés vers le massif des Maures et Notre-Dame des Angès, ont unanimement choisis ce nom, synonyme d'ancrage dans leur histoire et leur territoire.

Le terroir de Notre-Dame des Angès est un des bassins de production important de l'appellation Côtes de Provence, aussi bien en surface (avec 2900 hectares il couvre près de 15 % du vignoble classé dans l'appellation) qu'en nombre d'exploitations (16 % des producteurs de raisins identifiés en Côtes de Provence). La production moyenne est de 172 000 hectolitres (soit 19 % du volume moyen revendiqué), qui se répartit entre 81,9 % de vin rosé, 13,6 % de vin rouge et 4,5 % de vin blanc.

Ce secteur correspond à la partie centrale de la dépression permienne et est constituée de grès permien recouverts de formations d'apports colluviaux et alluviaux d'origine très variée. Il est limité au Nord par les reliefs calcaires de la corniche triasique et au Sud par les reliefs cristallins du massif des Maures. Il se referme dans sa terminaison Nord-Est, au début de la basse vallée de l'Argens (sur la commune des Arcs sur Argens) à la limite de la dénomination Fréjus. A l'opposé dans sa partie Sud-Ouest, le resserrement du massif du Bron (sur la commune de Carnoules) matérialise la limite avec la dénomination Pierrefeu.

Par conséquent, il ne bénéficie d'aucune ouverture aux influences maritimes. D'un point de vue climatique, le terroir Notre-Dame des Angès a un profil « plus continental ». Les températures maximales estivales sont élevées (31,1°C en juillet au Cannet des Maures) et plus fraîches en automne et en hiver. Le secteur bénéficie d'une importante insolation annuelle moyenne, de 2800 à 2900 heures. Les moyennes de température sont comprises entre 13,5°C et 14,8°C. Le nombre de jours de gel (de 30 et 60 jours par an) est plus important que dans les deux autres dénominations de la dépression permienne (Fréjus et Pierrefeu). La pluviométrie est forte, de l'ordre de 900 mm par an, mais inégalement répartie (étés secs). Les vents dominants viennent du Nord-Ouest et de l'Ouest (dont le Mistral) et assèchent l'atmosphère en contribuant à la réduction des traitements phytosanitaires.

Cette climatologie « continentale » du terroir Notre-Dame des Angès permet donc une maturation optimale des raisins (effet de l'amplitude thermique sur la maturation des polyphénols) tout en préservant une certaine acidité dans les baies.

Le vignoble se situe sur des sols drainants et peu productifs, constitués de plusieurs unités homogènes. En bordure de la corniche triasique, les sols colluviaux de couleur rouge sont issus de l'altération des pélites du permien, plus ou moins en mélange avec des cailloutis calcaires. Au centre de la dépression permienne, les sols argilo-sableux ou sablo-argileux brun/jaune sont développés sur des produits d'altération de grès ou de pélites. On y trouve également des sols brun/rouge formés de reliquats d'anciennes terrasses de l'Aille et de ses affluents, mêlant des quartz et des grès permien. Les sols constitués de colluvionnement schisteux et de grès permien sont localisés en bordure du massif des Maures.

L'Aille avec ses affluents constitue le drain principal du terroir Notre-Dame des Angès. Il traverse le territoire du Sud-Ouest vers le Nord-Est et se jette dans le fleuve l'Argens sur la commune des Arcs sur Argens.

Ces situations viticoles permettent une bonne alimentation hydrique des ceps, sans excès dans la phase de maturation des raisins. Côtes de Provence terroir Notre-Dame des Angès, novembre 2014

108

L'encépagement en cépages principaux noirs du terroir Notre-Dame des Anges est caractérisé en premier lieu par le grenache N et le cinsaut N à quasi égalité, complété par de la syrah N et en moindre mesure par du mourvèdre N. Les vins rosés sont donc principalement des assemblages de ces quatre cépages. Les vins rouges sont habituellement des assemblages sur une base de grenache N, syrah N et mourvèdre N. L'encépagement blanc, pouvant traditionnellement entrer dans la composition des vins rosés, est quant à lui marqué par la prédominance du vermentino B, complété par l'ugni blanc B.

Les spécificités du milieu naturel (climat et sols) associées aux choix appropriés des cépages par les vignerons du terroir Notre-Dame des Anges, conduisent à l'élaboration de vins expressifs et de qualité. Les vins rosés sont saumonés, pâles, au registre aromatique fruité (fruits rouges et exotiques), dont l'équilibre entre la fraîcheur acidulée et la puissance en alcool permet une belle persistance en bouche. Les vins rouges ont la structure tannique et la puissance en alcool affirmées, ainsi que la couleur intense des raisins noirs qui ont atteint la maturité. Les petits fruits rouges et noirs, mêlés aux épices se révèlent dans ces vins après élevage.

INAO Le Directeur	Lettre de Mission à la commission d'experts Demande de reconnaissance de la dénomination géographique «Notre-Dame des Anges» complémentaire à l'AOC « Côtes de Provence » Délimitation de l'aire géographique et définition de critères d'identification parcellaire	Patrice Jadault Version du 26/11/2014 Page 1/3
------------------------------------	---	--

Nomination initiale :

Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux de vie du 12 février 2015

Experts concernés :

Florence GILLOT	géologue
Isabelle LETESSIER	agronome
Paul MINVIELLE	géographe
Philippe MOUSTIER	géographe

Mission des experts :

En tenant compte des observations faites dans le cadre des travaux de la commission des consultants sur la définition des principes de délimitation des différents bassins de production de l'aire géographique de l'AOC « Côtes de Provence » et sur la base des propositions faites par la Commission d'Enquête la mission est:

- Délimitation de l'aire géographique de la dénomination « Notre-Dame des Anges » au sein de l'aire géographique de l'appellation Côtes de Provence.
- Définition de critères techniques d'identification des parcelles destinées à produire l'appellation "Côtes de Provence" –Notre-Dame des Anges ».

Le secteur de « Notre-Dame des Anges » est en quasi-totalité inclus dans le bassin central de la dépression permienne constituée de grès permien, souvent recouverts de débris schisteux au centre et au sud.

Le secteur de Notre-Dame des Anges est bordé au Nord par les formations triasiques calcaires et au Sud par les roches métamorphiques du Massif des Maures.

Ce secteur viticole appartient en grande partie au bassin versant de l'Aille principal affluent de l'Argens.

La zone d'étude s'étend sur environ 10 communes. Ce secteur viticole est délimité par une ceinture de reliefs qui se referme au Sud-Ouest au niveau de la commune de Pignans et au Nord-Est au niveau de la commune des Arcs-sur-Argens

Ce secteur est délimité par les reliefs suivants :

- au Nord par une ligne continue de reliefs calcaires constitués par les formations du Trias appelée corniche triasique, bien marquée dans le paysage, dont l'altitude moyenne est 300 mètres environ. Au Nord de cette corniche triasique s'étend la zone naturelle du Plateau triasique appartenant également à l'aire géographique de l'AOC « Côtes de Provence ».
- au Sud par les contreforts du Massif métamorphique des Maures qui constituent une chaîne continue de reliefs dont les points culminants sont : Notre Dame des Anges (au Sud de

Pignans) (altitude 771m), la Sauvette (altitude 779), et les reliefs de la forêt de la commune de la Garde-Freinet.

L'originalité climatique du secteur de « Notre-Dame des Anges » est marquée par un méso-climat de type méditerranéen continental.

- * Des températures annuelles moyennes de 13,4 à 14,5 °C
- * Un nombre moyen de jour de gelées de 30 à 50 jours
- * Un fort taux d'ensoleillement
- * des précipitations moyennes annuelles situées entre 850 et 900 mm
- * Des vents venant du Nord et du Nord Ouest (mistral) bien présents.

Le vignoble du secteur de « Notre-Dame des Anges » se répartit sur plusieurs unités géo-pédologiques homogènes

- La bordure Sud de la Corniche triasique bénéficiant d'une exposition principale Sud , présentant des sols colluviaux constitués de produits d'altération de pélites plus ou moins en mélange avec cailloutis calcaires
- La partie centrale du bassin appelée plaine des Maures .Sur cette vaste plaine légèrement vallonnée , le vignoble est implanté sur les apports alluvio-colluviaux de bordure de dépression ou sur de légers replats aux sols argilo-sableux ou sablo-argileux développés sur les produits d'altération de grés ou de pélites , ou encore occupe les reliquats d'anciennes terrasses en relation avec l'Aille et ses affluents , ou sont mêlés les produits quartzoschisteux issus de l'altération des roches métamorphiques et les produits d'altération des grés permien.
- La bordure du Massif des Maures bénéficiant d'une exposition dominante Nord ou le vignoble se développe essentiellement sur des sols colluviaux constitués de matériaux schisteux mêlés aux produits d'altération des grés permien.

Le vignoble du secteur de « Notre-Dame des Anges » se distingue des vignobles des autres bassins de production de l'AOC « Côtes de Provence » par un encépagement basé sur le trinôme cinsault N-grenache N-syrah-N pour la production de vins rosés et sur le binôme grenache N-syrah N pour la production de vins rouges, adapté à une climatologie particulière et à des sols filtrants.

Finalité de la mission et résultats à obtenir :

Présenter au Comité National un projet de délimitation de l'aire géographique, les critères de délimitation de l'aire géographique ainsi que les critères d'identification parcellaire, puis une délimitation définitive de l'aire géographique "Côtes de Provence" – « Notre-Dame des Anges ».

Les experts doivent :

- rédiger un rapport de présentation du projet de la délimitation de l'aire géographique "Côtes de Provence" – Notre-Dame des Anges avec la définition des critères de délimitation associés, et des critères d'identification parcellaire.
- rédiger un rapport de présentation de l'aire géographique définitive "Côtes de Provence" – Notre-Dame des Anges, comprenant l'examen des éventuelles réclamations recueillies lors de la consultation publique.

Echéancier souhaitable :

Présentation à la commission d'enquête du projet de délimitation de l'aire géographique "Côtes de Provence" – Notre-Dame des Anges, ainsi que des critères d'identification parcellaire associés : **le 30 septembre 2015 au plus tard.**

Présentation à la commission d'enquête de l'aire géographique définitive "Côtes de Provence" – Notre-Dame des Anges : **le 15 avril 2016 au plus tard.**

Correspondants pour cette mission :

Le responsable de l'avancement du projet : Pascal LAVILLE (p.laville@inao.gouv.fr)
Site INAO de Hyères - Centre Europe - Im Le Palatin- 6 rue Georges Simenon 83400 HYERES
Tél. : 04 94 35 74 67– Fax. : 04 94 65 89 43

Le secrétaire de la commission d'experts : Patrice JADAULT (p.jadault@inao.gouv.fr)
Site INAO de Hyères - Centre Europe - Im Le Palatin- 6 rue Georges Simenon 83400 HYERES
Tél. : 04 94 35 74 67– Fax. : 04 94 65 89 43

Le secrétaire de la commission d'enquête : Marianne ETRIOUX (m.etrioux@inao.gouv.fr)
Site INAO de Hyères - Centre Europe - Im Le Palatin- 6 rue Georges Simenon 83400 HYERES
Tél. : 04 94 35 74 67– Fax. : 04 94 65 89 43

Fait à Montreuil-Sous-Bois, le

Le Directeur de l'INAO,

Jean-Luc DAIRIEN

I N A O le Directeur	Lettre de mission de la commission d'enquête AOP – COTES DE PROVENCE Demande de modification Reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire « NOTRE DAME DES ANGES »	Auteur ETRIOUX Version du : 16/12/2014 Page 1/2
---	--	--

Annule et remplace la lettre de mission du 12 février 2014

Date de nomination initiale :

Commission permanente du Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux de vie : séance du 12 février 2014.

Modifications :

Instance	Date	Motifs
Commission Permanente	20 Janvier 2015	Retrait d'un membre de la commission : M. Farges ; Ajout d'un nouveau membre de la commission : M. Durup ; Actualisation des missions et échéanciers.

Membres de la commission d'enquête :

- M. Boesch (Président)
- M. Faure-Brac
- M. Gachot
- M. Durup

Description de la mission principale :

- Etude de la hiérarchisation au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence ».

- Etude, dans ce cadre, de la demande de reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire « Notre-Dame des anges » associée à l'appellation d'origine « Côtes de Provence », déposée par l'organisme de défense et de gestion (ODG) de l'appellation d'origine « Côtes de Provence », sur le modèle des reconnaissances des dénominations « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe » et « Pierrefeu », en tenant compte des éléments contenus dans le rapport des consultants sur la hiérarchisation de l'AOC/AOP « Côtes de Provence » validé par le comité national du 9 juin 2010. La commission d'enquête devra tenir compte des remarques et alertes du comité national du 9 juin 2010 concernant :

- l'impact d'une couverture potentielle de la totalité du territoire de l'AOC « Côtes de Provence » par des dénominations géographiques complémentaires,
- la nécessité, pour l'ODG, d'apporter des preuves de notoriété et de spécificité pour chacune des dénominations envisagées en complément des éléments repérés par les consultants,
- le fait que la mise en évidence de certains « secteurs » dans le rapport des consultants n'implique pas une reconnaissance automatique et systématique en dénomination complémentaire de l'AOC.

La commission d'enquête étudiera la demande de reconnaissance de cette dénomination géographique complémentaire uniquement pour les vins rouges et les vins rosés, considérant que la proportion de vin blanc revendiqué sur le projet d'aire était trop inférieure à la valeur présentée dans le rapport de la commission d'enquête « extension d'une AOC à une nouvelle couleur » et validée par le comité national de décembre 2001 (à savoir 10%).

Résultat à obtenir :

Présentation aux services de l'Institut d'un rapport d'étape présentant l'avis de la commission d'enquête sur le rapport de la commission d'experts chargée d'aider la commission d'enquête à proposer un projet d'aire géographique pour la dénomination « Notre-Dame des Anges » ainsi que des critères d'identification parcellaire, puis un projet d'aire géographique définitif.

Echéancier souhaitable :

Projet de délimitation de l'aire géographique "Côtes de Provence" – Notre-Dame des Anges, ainsi que les critères d'identification parcellaire associés : avant **le 29 février 2016**.

Présentation de l'aire géographique définitive "Côtes de Provence" – Notre-Dame des Anges : avant **le 30 juin 2016**.

Agents de l'INAO interlocuteurs de la commission d'enquête :

Le responsable de l'avancement du projet : Pascal LAVILLE (p.laville@inao.gouv.fr)
Site INAO de Hyères - Centre Europe - Im Le Palatin - 6, Rue Georges Simenon - 83400 HYERES
Tél. : 04 94 35 74 67 – Fax. : 04 94 65 89 43

Le secrétaire de la commission d'enquête : Marianne ETRIUX (m.etrioux@inao.gouv.fr)
Site INAO de Hyères - Centre Europe - Im Le Palatin - 6, Rue Georges Simenon - 83400 HYERES
Tél. : 04 94 35 74 67 – Fax. : 04 94 65 89 43

Fait à Montreuil-sous-Bois, le

Le Directeur de l'INAO,

Jean-Luc DAIRIEN

ANNEXE 7 : Proposition de cahier des charges de l'appellation Côtes de Provence incluant les dispositions relatives à la dénomination géographique complémentaire Notre-Dame des Anges.

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence », initialement reconnue par le décret du 24 octobre 1977, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires, indications

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Sainte-Victoire » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Fréjus » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « La Londe » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

4° - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Pierrefeu » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

5° - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Notre-Dame des Anges » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

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

2°- Les dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe » et « Pierrefeu » sont réservées aux vins tranquilles rouges et rosés.

La dénomination géographique « Notre-Dame des Anges » est réservée aux vins tranquilles rouges et rosés.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Dans le département des Alpes-Maritimes : Villars-sur-Var ;
- Dans le département des Bouches-du-Rhône : Allauch, Bouc-Bel-Air, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, Meyreuil, Mimet, Peynier, Puyloubier, Roquefort-la-Bédoule, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets ;
- Dans le département du Var : Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Le Beausset, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, La Valette-du-Var, Vidauban.

b) - Pour la dénomination géographique « Sainte-Victoire », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurées dans l'aire géographique de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 27 et 28 mai 2004 et constituée par le territoire des communes suivantes :

- Dans le département des Bouches-du-Rhône : Châteauneuf-le-Rouge, Meyreuil, Peynier, Puyloubier, Rousset, Le Tholonet, Trets.
- Dans le département du Var : Pourcieux et Pourrières.

c) - Pour la dénomination géographique « Fréjus », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés dans l'aire géographique de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 8 et 9 juin 2005 et constituée par le territoire des communes suivantes du département du Var :

- Communes retenues en totalité : Fréjus, La Motte, Le Muy, Puget-sur-Argens, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Raphaël ;
- Communes retenues en partie : Callas, Trans-en-Provence.

d) - Pour la dénomination géographique « La Londe », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rosés, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins rouges, sont assurés dans l'aire géographique 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 8 novembre 2007 et constitué par le territoire des communes suivantes du département du Var :

- Communes retenues en totalité : Hyères, La Londe-les-Maures ;
- Communes retenues en partie : Bormes-les-Mimosas, La Crau.

e) - Pour la dénomination géographique « Pierrefeu », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins rouges et rosés, sont assurés dans l'aire géographique 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 29 juin 2012 et constitué par le territoire des communes suivantes du département du Var :

- Communes retenues en totalité : Cuers, Pierrefeu-du-Var, Puget Ville, Solliès-Pont, La Garde, La Farlède, la Valette-du-Var, Carqueiranne et le Pradet.
- Communes retenues en partie : La Crau, Carnoules et Collobrières.

f) - Pour la dénomination géographique « Notre-Dame des Anges », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins rouges et rosés, sont assurés dans l'aire géographique 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 [date] et constitué par le territoire des communes suivantes du département du Var :

- Communes retenues en totalité : Les Mayons.

- Communes retenues en partie : Les Arcs, Le Cannet-des-Maures, Carnoules, La Garde-Freinet, Gonfaron, Le Luc, Pignans, Taradeau, Vidauban.

g) - L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - 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 des 9 et 10 novembre 2000.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Pour la dénomination géographique « Sainte-Victoire », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance des 6 et 7 novembre 2003 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

c) - Pour la dénomination géographique « Fréjus », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance des 3 et 4 novembre 2004 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

d) - Pour la dénomination géographique « La Londe », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 8 novembre 2007 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

e) - Pour la dénomination géographique « Pierrefeu », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 3 novembre 2011 après

avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

f) - Pour la dénomination géographique « Notre-Dame des Anges », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du [date] après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

g) - Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1^{er} février de l'année de récolte. La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Dans le département des Bouches du Rhône : Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin, Roquevaire.

- Dans le département du Var : Bandol, Barjols, Belgentier, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, La Celle, Châteauvert, Fayence, Forcalqueiret, Garéoult, Le Lavandou, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Rayol-Canadel-sur-Mer, Le Revest-les-Eaux, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Maximim-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Sillans-la-Cascade, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Solliès-Ville, Toulon, Tourves, Le Val, Villecroze, Vins-sur-Caramy.

b) - Pour les dénominations géographiques « Fréjus » et « La Londe », 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 listées au point IV 1°, a) et au point IV 3°, a), non comprises les communes ou parties de communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques.

c) – Pour la dénomination géographique « Pierrefeu », 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 du Var : Belgentier, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Carnoules, Collobrières, La Crau, La Garde-Freinet, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Les Mayons, Méounes-lès-Montrieux, La Môle, Néoules, Pignans, Le Revest-les-Eaux, Rocbaron, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Solliès-Ville, Toulon ; non comprises les parties de communes dont le territoire constitue l'aire géographique de la dénomination géographique.

d) – Pour la dénomination géographique « Notre-Dame des Anges », 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 du Var : Brignoles, Cabasse, Camps La Source, Cogolin,, Draguignan, Flassans sur Issole, Flayosc, Forcalqueiret, Fréjus, Garéoult, Gassin,

Grimaud, La Motte, La Roquebrussanne, Le Muy, Le Thoronet, Lorgues, Pierrefeu du Var, Plan-de-la-Tour, Puget sur Argens, Puget Ville, Roquebrune sur Argens, Saint Raphaël, Saint Tropez, Sainte-Anastasie sur Issole, Trans-en-Provence ; non comprises les parties de communes dont le territoire constitue l'aire géographique de la dénomination géographique.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
AOC « Côtes de Provence »	
Vins rouges et rosés	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N, tibouren N - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, clairette B, semillon B, ugni blanc B, vermentino B. Toutefois, les cépages barbaroux Rs et calitor N sont autorisés en tant que cépages accessoires pour les parcelles plantées avant le 31 juillet 1994.
Vins blancs	clairette B, semillon B, ugni blanc B, vermentino B.
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »	
Vins rouges et rosés	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, syrah N - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, clairette B, mourvèdre N, semillon B, ugni blanc B, vermentino B.
Dénomination géographique « Fréjus »	
Vins rouges	grenache N, mourvèdre N, syrah N.
Vins rosés	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N, tibouren N - cépage accessoire : cinsaut N.
Dénomination géographique « La Londe »	
Vins rouges	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N.
Vins rosés	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N - cépages accessoires : carignan N, clairette B, mourvèdre N, semillon B, syrah N, tibouren N, ugni blanc B, vermentino B.
Dénomination géographique « Pierrefeu »	
Vins rouges	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N - cépages accessoires : cabernet sauvignon N, carignan N.

Vins rosés	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N ; syrah N - cépages accessoires : mourvèdre N, tibouren N, clairette B, sémillon B, ugni blanc B, vermentino B.
Dénomination géographique « Notre-Dame des Anges »	
Vins rouges	- cépages principaux : grenache N, syrah N - cépages accessoires : cabernet sauvignon N, carignan N, mourvèdre N.
Vins rosés	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, syrah N - cépages accessoires : carignan N, mourvèdre N, tibouren N, clairette B, sémillon B, ugni blanc B, vermentino B.

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.

Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement pour la couleur considérée.

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	REGLES DE PROPORTION
AOC « Côtes de Provence »	
Vins rouges et rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 90 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »	
Vins rouges et rosés	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 80 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - Pour les vins rouges, la proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B,

	ugni blanc B est inférieure ou égale 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Dénomination géographique « Fréjus »	
Vins rouges	La proportion de chacun des cépages est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement.
Vins rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 60 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage tibouren N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Dénomination géographique « La Londe »	
Vins rouges	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 60 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 60 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Dénomination géographique « Pierrefeu »	
Vins rouges	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement. - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 80 % de l'encépagement.
Vins rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement. - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 80 % de l'encépagement. - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, ugni B et

	sémillon B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement. - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni B et vermentino B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Dénomination géographique « Notre-Dame des Angès »	
Vins rouges	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement. - Les 2 cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 70 % de l'encépagement.
Vins rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement. - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 80 % de l'encépagement. - La proportion de carignan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement. - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B et ugni blanc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement. - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés.

Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

- La taille est effectuée au plus tard avant le stade phénologique E, soit 3 feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.

- Les vignes sont taillées en taille courte à courson (gobelet ou cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied et un maximum de 2 yeux francs par courson.

- Pour les vignes âgées de plus de 25 ans (26^{ème} feuille), l'un des coursons peut porter 5 yeux francs maximum, dans la limite de 12 yeux francs par pied.

- A l'exception des vignes destinées à la production des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe », « Pierrefeu » et « Notre-Dame des Angès », les cépages cabernet-sauvignon N et syrah N peuvent être taillés en taille longue Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs au plus sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé » (3 hauteurs de fil 1/1/1, 1/2/1 ou

1/2/2), la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre rangs.

La hauteur de feuillage palissé est 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 palissage, la longueur des rameaux situés dans le plan de palissage, après écimage, doit être supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare ;

- Pour les dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe », « Pierrefeu » et « Notre-Dame des Anges », la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 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 7000 kilogrammes par hectare et à 6500 kilogrammes par hectare pour les parcelles destinées à la production des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe », « Pierrefeu » et « Notre-Dame des Anges ».

e) - Seuil 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 % ;

- La pratique du marcottage destinée à remplacer les pieds morts ou manquants est autorisée.

f) - Etat cultural de la vigne

- Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol ;

- L'entretien du sol doit notamment permettre de contenir la présence de plantes vivaces.

2°- *Autres pratiques culturales*

a) – La pratique d'ébourgeonnage du pied est obligatoire et effectuée avant le stade phénologique J dit « nouaison ».

b) – Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui sont des éléments fondamentaux du terroir :

- L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée ou de la dénomination géographique correspondante ;

- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée (nivellement, remblaiement, décaissage...) est interdite, à l'exclusion des travaux de reprofilage et défonçage classique.

3°- *Irrigation*

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne

maturation du raisin.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Côtes de Provence »		
Vins blancs et rosés	178	11 %
Vins rouges	189	11 %
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »		
Vins rosés	187	11,5 %
Vins rouges	207	12 %
Dénomination géographique « Fréjus »		
Vins rosés	187	11,5 %.
Vins rouges	207	12 %
Dénomination géographique « La Londe »		
Vins rosés	187	11,5 %
Vins rouges	207	12 %
Dénomination « Pierrefeu »		
Vins rosés	187	11,5 %
Vins rouges	207	12 %
Dénomination « Notre-Dame des Anges »		
Vins rosés	187	11,5 %
Vins rouges	207	12 %

VIII. - Rendements - Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 55 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe » et « Notre-Dame des Anges », à 50 hectolitres par hectare.

c) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Pierrefeu » à 45 hectolitres par hectare.

d) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Pierrefeu » à 50 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 66 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe », « Pierrefeu » et « Notre-Dame des Angès », à 50 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

a) - 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 2^{ème} 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 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} 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.

b) - Le bénéfice des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe » et « Notre-Dame des Angès » ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} 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.

c) - Le bénéfice de la dénomination géographique « Pierrefeu » ne peut être accordé aux vins provenant :

- pour les vins rouges, des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 5^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet;
- pour les vins rosés, des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3^{ème} année suivant celle au

cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} 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

Dispositions générales :

- Les vins rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus de deux au moins des cépages prévus dans l'encépagement, dont au moins un des cépages principaux. - La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

Dispositions complémentaires, applicables à certaines dénominations géographiques complémentaires :

- Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » proviennent d'un assemblage qui présente une proportion minimale de 50 % de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins, issus du cépage syrah N.
- Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » proviennent d'un assemblage qui présente une proportion minimale de 70 % de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins issus de cépages principaux dont au minimum 50 %, ensemble ou séparément, des cépages grenache N et tibouren N.
- Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Pierrefeu » proviennent d'un assemblage qui présente une proportion maximale de 70 % de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins issus de chaque cépage principal présent.
- Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Notre-Dame des Angès » proviennent de l'assemblage de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus de deux au moins des cépages principaux prévus dans l'encépagement. - La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'assemblage.
- Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Notre-Dame des Angès » proviennent d'un assemblage qui présente une proportion minimale de 50 % de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins issus d'au moins 2 cépages principaux dont au minimum 30 % du cépage syrah N.

b) - Fermentation malolactique

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique

de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC « Côtes de Provence »	
Vins blancs et rosés	4
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	3
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	4
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »	
Vins rosés	4
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	3
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	4
Dénomination géographique « Fréjus »	
Vins rosés	3
Vins rouges	3
Dénomination géographique « La Londe »	
Vins rosés	4
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	3
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	4
Dénomination géographique « Pierrefeu »	
Vins rosés avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13 %	3
Vins rosés avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13 %	4
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	3
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	4
Dénomination géographique « Notre-Dame des Anges »	

Vins rosés avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13 %	3
Vins rosés avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13 %	4
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	3
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	4

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit.
- Pour l'élaboration des vins rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.
- Pour l'élaboration des vins rosés susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe », « Pierrefeu » et « Notre-Dame des Anges », l'utilisation des charbons à usage œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

e) - Matériel interdit

L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges et d'égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre est interdit.

f) - Capacité globale de cuverie

La capacité globale de cuverie du vinificateur est au moins équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par la moyenne des rendements observés sur les cinq dernières années de récolte pour l'opérateur récoltant les raisins.

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

Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

h) - Maîtrise des températures de fermentation

Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

2°- *Dispositions par type de produit*

- a) - Les vins rosés sont élaborés par saignée, macération pelliculaire, égouttage ou pressurage direct.
- b) - Les vins rouges sont obtenus par vinification classique, comportant un foulage préalable, ou par mise en œuvre de vendanges comportant des raisins entiers.
- c) - Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Sainte-Victoire » sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

d) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Sainte-Victoire » et « Notre-Dame des Anges » sont élevés au moins jusqu'au 15 août de l'année qui suit celle de la récolte.

e) - Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » sont élevés au moins jusqu'au 1^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte.

f) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » ne sont pas élaborés par macération carbonique de raisins entiers. Ils sont élevés au moins jusqu'au 15 octobre de l'année qui suit celle de la récolte, dont au moins 6 mois en fût de chêne.

g) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « La Londe » ne sont pas élaborés par macération carbonique de raisins entiers. Ils sont élevés au moins jusqu'au 15 août de l'année qui suit celle de la récolte.

h) – Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Pierrefeu » sont élevés au moins jusqu'au 1^{er} janvier de l'année suivant la date de récolte.

i) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Pierrefeu » ne sont pas élaborés par macération carbonique de raisins entiers. Ils sont élevés au moins jusqu'au 15 octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 3 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

a) - L'opérateur identifie un lieu pour le stockage des produits conditionnés.

b) - Un moyen de maîtrise thermique protégeant les vins de toute élévation de température excessive est mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où ils sont conservés.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) Date de mise en marché à destination du consommateur

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	DATE
---	------

AOC « Côtes de Provence »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »	
Vins rosés	1 ^{er} février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rouges	1 ^{er} septembre de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Fréjus »	
Vins rosés	15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rouges	1 ^{er} novembre de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « La Londe »	
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins rouges	1 ^{er} septembre de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Pierrefeu »	
Vins rosés	15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rouges	1 ^{er} novembre de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Notre-Dame des Angès »	
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins rouges	1 ^{er} septembre 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 :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Côtes de Provence »	
Vins blancs et rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1 ^{er} décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »	
Vins rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1 ^{er} décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique « Fréjus »	
Vins rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1 ^{er} décembre de l'année de récolte

Dénomination géographique « La Londe »	
Vins rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1 ^{er} décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique « Pierrefeu »	
Vins rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1 ^{er} décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique « Notre-Dame des Anges »	
Vins rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1 ^{er} décembre de l'année de récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Localisation géographique

La zone géographique s'étend de la basse Provence calcaire, à l'ouest et au nord, à la basse Provence cristalline, au sud et à l'est (Maures et Esterel).

La vigne marque le paysage de cette zone géographique. Elle longe les plages de la Méditerranée, se faufile dans les vallées, s'étale sur la rocaille écrasée de soleil, s'arrête aux lisières parfumées des pinèdes, s'ouvrant ainsi à la douceur du domaine maritime et excluant les territoires dominés par des influences climatiques continentales.

Elle est ainsi délimitée sur 84 communes, dont 68 dans le département du Var, 15 dans le département des Bouches-du-Rhône et une dans le département des Alpes-Maritimes, sur les rives du fleuve Var.

Un climat contrasté

La zone géographique est soumise au climat méditerranéen de type provençal caractérisé par une longue saison sèche et chaude, des hivers doux et secs, des automnes et des printemps pluvieux.

Des nombreuses variantes climatiques, aux incidences fortes, peuvent être décrites selon la présence de lignes de reliefs et en fonction des ouvertures permettant l'influence plus ou moins prononcée de la mer Méditerranée.

Les températures moyennes annuelles atteignent 15°C. Les précipitations moyennes annuelles sont comprises entre 600 millimètres et 900 millimètres. L'ensoleillement annuel est supérieur à 2700 heures.

Les vents du nord et du nord-ouest sont les plus importants (Mistral). Leur influence est décroissante d'ouest en est. Ces vents froids dégagent le ciel et dessèchent l'atmosphère.

Les vents du sud et du sud-est sont porteurs d'humidité et de pluies. Leur influence est croissante de l'ouest vers l'est de la zone géographique.

Ce climat détermine de nombreux mésoclimats.

Un milieu naturel varié

Les paysages naturels de la zone géographique ont été façonnés au fil des siècles par la viticulture et l'oléiculture traditionnelle, permettant la préservation de la couverture végétale sur les reliefs et assurant l'ouverture des espaces, favorables au maintien de la biodiversité.

Une géologie complexe et mouvementée a construit l'ossature de cette partie de la Provence, constituée de grandes lignes de reliefs d'orientation dominante est-ouest, au sein de laquelle s'identifient cinq grandes zones naturelles.

Le massif cristallin et métamorphique des Maures s'étend au sud et sud-est du département du Var. Il forme un ensemble homogène constitué de granits, gneiss, micaschistes et enveloppé par des phyllades, roches feuilletées associées à des bancs de quartz. Le vignoble y est implanté en îlots au cœur des forêts de pins et de chênes-lièges.

La dépression permienne enveloppe le massif des Maures à l'ouest, au nord et nord-est, de Toulon jusqu'à Saint-Raphaël. Le soubassement de grès rouges et de pélites de l'ère Primaire (Permien) a donné naissance à des sols argilo-sableux de couleur rouge ou lie-de-vin, auxquels s'ajoutent des sols colluviaux issus des reliefs qui dominent la dépression. Le vignoble a conquis les sols à bon régime hydrique, abandonnant les sols peu profonds développés sur grès à la pinède et à l'olivier.

Le plateau triasique et les collines jurassiques calcaires s'étendent au nord et au nord-est de la dépression permienne. Ce secteur est formé de calcaires fortement plissés en une série d'accidents orientés d'ouest vers l'est. Soumis à des influences karstiques, ces calcaires offrent souvent des dépressions à fond plat. Dans ce relief pittoresque, le vignoble est implanté en îlots sur des parcelles présentant des sols marno-calcaires. Les vignes s'y étagent souvent en terrasses.

Le bassin du Beausset couvre un synclinal largement ouvert sur la mer. Marnes et grès du Crétacé et du Jurassique dominant. Le vignoble est installé sur des parcelles présentant des sols peu profonds à bon régime hydrique.

Enfin, le haut bassin de l'Arc est délimité, au nord, par la chaîne de Sainte-Victoire et ses dépendances, au sud, par les chaînons de l'Olympe et de l'Aurélien. Ouvert par l'ouest aux influences maritimes, il est parfois violemment soumis au Mistral. Le vignoble est implanté sur les collines et piémonts, sur des parcelles présentant des sols de grès calcaires et d'argiles gréseuses.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble provençal connaît son véritable essor avec la domination romaine. De nombreux textes attestent ensuite de la permanence de la production de vins de qualité dans cette région. Ce vignoble n'a pas échappé à la crise du phylloxera. Son histoire, sa notoriété, sa communauté forte ont permis une reconquête rapide du vignoble au travers duquel s'exprime le savoir-faire des vignerons souvent regroupés au sein de structures coopératives présentes dans chaque village au début du XX^{ème} siècle. Ce secteur coopératif puissant, commercialisant ses vins majoritairement en vrac, ainsi que la présence de caves particulières dynamiques vinifiant et conditionnant leur production, ont permis le développement de la renommée des vins des « Côtes de Provence ».

La localisation géographique de la région qui en fit de tout temps un lieu de passage entre l'Italie, l'Espagne et la Vallée du Rhône, contribua autant à l'enrichissement des savoir-faire qu'à l'introduction de nouvelles variétés qui se marièrent aux variétés locales plus anciennes.

La proximité de la mer avec la présence de ports de commerce, tels ceux de Saint-Tropez et de Toulon, a également favorisé l'exportation de ces vins, et par conséquent, le développement du vignoble et de sa notoriété. Des fouilles en rade de Toulon ont révélé, dans les strates du II^{ème} siècle, la présence de fagots de sarments et des amphores de vins fins numérotées portant le nom de l'exportateur,

Le nom « Côtes de Provence » est officiellement utilisé pour la première fois en 1858 par la première association de défense du vignoble provençal, plus largement, à partir de 1919, dans le cadre de la loi française sur les appellations dites « simples ».

En 1933, la première association viticole de propriétaires du département du Var est créée et tente, en 1936, une première démarche de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée.

A cette même époque, l'instauration des congés payés a pour conséquence de conduire dans la région provençale de nombreux touristes qui vont apprécier le fruité des vins rosés de l'année, consommés durant la période estivale.

Les producteurs des « Côtes de Provence » ont, au fil de l'histoire, conservé un patrimoine végétal varié. D'une part, la situation géographique de la région, lieu de passage et de villégiature privilégié, a favorisé l'introduction de variétés nouvelles. D'autre part, sous les excès du climat méditerranéen, chaque cépage apporte ses qualités et ses insuffisances. Il est alors rare qu'un vin issu d'une seule variété présente un équilibre parfait. Enfin, la diversité des situations viticoles, la variété des sols et sous-sols, les mésoclimats très particuliers, ont conduit les producteurs des « Côtes de Provence » à préserver cette diversité qui est le gage de la meilleure expression de la typicité des vins produits. Cette diversité s'est construite autour des cépages grenache N, cinsault N, syrah N, tibouren N, mourvèdre N, carignan N et cabernet-sauvignon N, pour les vins rouges et rosés auxquels est souvent associée une faible part de cépages blancs tels les cépages clairette B, ugni blanc B ou vermentino B (dénommé localement rolle) et le cépage semillon B. Les cépages clairette B, ugni blanc B, vermentino B, et dans une moindre mesure le cépage semillon B, sont à la base des vins blancs.

En 1941, le « Syndicat de défense des Côtes de Provence » est créé, et, en 1943, des arrêtés reconnaissent l'appellation simple « Côtes de Provence », fixant une zone géographique qui s'étend jusqu'aux départements des Alpes-Maritimes et des Bouches-du-Rhône, ainsi que des conditions de production.

En 1951, par les arrêtés du 9 août et du 20 décembre, complétés le 23 janvier 1953, les vins « Côtes de Provence » sont reconnus en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure. Les arrêtés ministériels du 7 Août 1953 et du 20 juillet 1955 concrétisent la notoriété et la qualité des vins produits par 23 propriétés qui sont reconnues par un classement en « crus classés ».

L'évolution du vignoble et le partage accru des savoir-faire, permettront la reconnaissance de l'ensemble en appellation d'origine contrôlée en 1977.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » est le plus étendu parmi les vignobles provençaux. Il couvre, en 2009, plus de 20000 hectares, pour une production moyenne annuelle de plus de 900000 hectolitres, qui se partage entre 39 caves coopératives et 380 caves particulières.

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

Les vins rosés tranquilles constituent la grande majorité de la production. Ils représentent 89 % de

la production en 2009. Le vignoble produit également des vins rouges et blancs.

Les vins rosés offrent une robe rose pâle. Produits de haute expression, ils présentent, selon leur origine, une palette aromatique fruitée (fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, fruits rouges,...) ou florale, mêlée de notes minérales ou empyreumatiques, et soutenue par une structure équilibrée entre rondeur et vivacité.

Les vins rouges, de couleur sombre, couvrent deux types :

- des vins rouges fruités, issus de cuvaision courte, à consommer rapidement ;
- des vins rouges de longue garde, aux arômes complexes de fruits noirs, cacao, venaison, épices et aux tanins puissants, soyeux obtenus grâce à des cuvaisons longues.

Les vins blancs, secs, présentent une robe jaune à reflets verts, brillante et limpide, avec des arômes fruités d'agrumes, floraux (fleurs blanches), balsamique ou de miel.

3°- Interactions causales

La richesse du vignoble des « Côtes de Provence » réside dans la diversité des situations géo-pédologiques et dans la diversité des mésoclimats. Cette diversité a imposé à la communauté de producteurs l'adoption des outils lui permettant d'en tirer la meilleure originalité, tant par le choix des variétés, qui jouent avec ce damier naturel, que par l'adaptation des modes de conduite (travail du sol, densité, mode de taille permettant la production tout en préservant le vignoble de la sécheresse estivale) et par l'adaptation des conditions de vinifications avec des investissements matériels et techniques important au siècle dernier.

Même si les vins issus de variétés diverses et de milieux aussi divers présentent des variantes, ils expriment leur identité et leur originalité par le partage, au sein de la communauté de producteurs, des usages et savoir-faire, notamment pour l'élaboration des vins rosés.

Terre de passage, la zone géographique est devenue terre d'assemblage d'un encépagement adapté au fil des générations, apportant ainsi qualité et identité aux vins. Ainsi, les cépages grenache N et tibouren N apportent richesse en alcool et rondeur, le cépage cinsaut N, finesse et élégance, le cépage syrah N, arômes fruités et le cépage mourvèdre N une bonne aptitude au vieillissement des vins.

Les conditions optimales de maturation liées à la répartition des précipitations et des températures, les effets de concentration de la matière première et de préservation sanitaire de celle-ci dus aux vents dominants, concourent également à la qualité et à l'originalité des vins produits. L'équilibre entre l'acidité et la rondeur, la stabilité de la couleur, et l'expression aromatique élégante des vins, résulte ainsi de la production de raisins cueillis avec une bonne richesse en sucre et en polyphénols.

Traduisant les usages, les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, reposent sur des sols peu profonds à bon régime hydrique.

Après 2600 ans de tradition vineuse, la région des « Côtes de Provence » connaît, depuis 1980, une véritable résurrection, plus particulièrement avec sa production de vins rosés.

Le Bon Roy RENE D'ANJOU, Comte de Provence affectionne déjà les vins de Provence et, en faisant de Marseille un port franc, il favorise la production et le commerce des vins. Il introduit

également le procédé d'élaboration du « vin clairet » et du vin rosé. Sous l'impulsion d'une ambassadrice de haut rang, ELEONORE de PROVENCE, qui devient Reine d'Angleterre, ces vins s'imposent même à la Cour de Londres. Aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, ils sont très appréciés à la Cour de France où leur notoriété bénéficia de la plume de Madame de SEVIGNE, Comtesse de Grignan.

Cette notoriété perdure encore en 2010. Les vignerons, les coopératives, les négociants poursuivent leurs efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » leur patrimoine commun, et s'efforcent d'en faire respecter le nom et la personnalité.

Au sein de cet ensemble, et exprimant la diversité des milieux naturels, quatre dénominations géographiques sont, en 2013, reconnues, pour les vins rosés et les vins rouges, et une dénomination géographique en [année], pour les vins blancs, rouges et rosés, avec une délimitation parcellaire particulière et des règles de production rigoureuses.

« Sainte-Victoire »

Ce secteur correspond à l'extrémité occidentale de la zone géographique. Le vignoble s'exprime sous un climat aux influences continentales. Protégé au sud des incidences maritimes par les Monts Aurélien et le massif de la Sainte-Baume, il couvre les coteaux de la haute vallée de l'Arc.

Les vins rosés, fruit d'un assemblage dominé par les cépages cinsault N, grenache N et syrah N présentent une robe rose framboise claire à assez soutenue avec quelques nuances violines. Le nez, puissant, révèle des notes de fruits rouges acidulés rappelant la cerise ou la framboise, mêlées de notes mentholées et épicées. La bouche est ronde, acidulée avec une bonne persistance aromatique.

Les vins rouges, issus d'un assemblage où dominent les cépages grenache N et syrah N, associés à une faible part de cépage cabernet-sauvignon N, très murs, présentent une robe rouge sombre dense aux reflets violacés persistants. Très complexe, le nez révèle des notes de fruits noirs rappelant la mûre ou la myrtille, associées fréquemment à des arômes de cuir, sous-bois et fruits macérés à l'alcool. La bouche, très dense, présente des tanins riches, soutenus par une belle vivacité.

Ces équilibres particuliers sont liés, d'une part aux sols à dominante carbonatée, caillouteux et filtrants, et d'autre part au climat plus frais qui implique un décalage dans la pleine maturité des raisins. Ainsi, les vins rosés sont plus vifs et plus structurés et les vins rouges possèdent une structure polyphénolique bénéficiant des fortes amplitudes thermiques que connaissent les journées de fin de maturité.

« Fréjus »

Ouvert vers la mer Méditerranée, ce secteur correspond à l'extrémité nord-est de la Dépression Permienne. Le vignoble est implanté sur des formations primaires de roches permienes altérées mais aussi sur des parcelles dont les sols sont issus de colluvions caillouteuses (cailloux de rhyolite, colluvions des massifs calcaires) qui viennent recouvrir le mur de grés et de pélites du Permien.

Ce bassin est soumis à un climat de type méditerranéen avec des influences maritimes marquées, associées à un régime de ventilation très particulier, presque permanent et d'amplitude moyenne, associé à « *La Montagnère* », vent spécifique de ce secteur.

Issus d'un assemblage où dominent les cépages grenache N, mourvèdre N et tibouren N, les vins rosés, à la robe rose pâle et saumonée, révèlent fréquemment, des notes minérales, de fruits à chair jaune, de fruits exotiques, de miel, de pâte de coing, de melon confit, de pâte d'amande et

d'épices. La bouche est équilibrée, très ronde, avec une sensation de gras qui apporte une belle harmonie.

Tout aussi expressifs, les vins rouges, nés d'un assemblage où les cépages grenache N et syrah N sont majoritaires, présentent une robe rouge grenat peu soutenue. Le nez développe des arômes de garrigue mêlés de notes minérales et épicées. La bouche, tout en élégance, présente des tanins fins et soyeux, preuve d'une bonne maturité des polyphénols et d'un élevage sous bois réussi.

Marqués par des sols très caillouteux et chauds, une température moyenne élevée, l'influence des entrées maritimes et surtout du régime de vent, les vins présentent des équilibres où l'acidité est atténuée au profit d'une richesse aromatique et de teneurs en sucre naturelles aptes à donner des vins plus gras (vins rosés) ou se bonifiant par un élevage sous bois (vins rouges).

« La Londe »

Ce secteur correspond à la terminaison côtière, au sud-ouest des Maures occidentales. Le vignoble est implanté sur des parcelles présentant des sols développés sur des phyllades très altérées, ou des sols issus d'éboulis et de colluvions schisteux recouvrant la dépression permienne.

Le vignoble se distingue ici par un encépagement adapté à une climatologie particulière et à des sols schisteux et filtrants, reposant majoritairement sur l'association des cépages grenache N et cinsault N pour la production des vins rosés et sur la complémentarité des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N pour la production des vins rouges.

Les vins rosés présentent une robe rose franc pâle à plus soutenu, avec quelques nuances fuchsia. Le nez, aux notes de fruits à chair blanche, fruits rouges frais, fruits exotiques, agrumes et fleurs blanches, présente beaucoup d'intensité et de complexité. L'équilibre en bouche est basé sur l'équilibre entre fraîcheur (vivacité) et rondeur (gras). Ronds et délicats, ils ont une longue persistance aromatique.

Les vins rouges sont très colorés, ils présentent une belle robe sombre aux reflets violacés. Les vins sont puissants, complexes, et mêlent notes de petits fruits noirs rappelant la mûre, le cassis à des arômes épicés et vanillés. En bouche, les tanins sont présents mais bien mûrs et soyeux, reflet d'une bonne maturité de la vendange.

L'adaptation de l'encépagement permet ici l'expression des incidences conjuguées de sols chauds, caillouteux, filtrants, à faible réserve en eau et de l'influence maritime sur un vignoble relativement préservé des vents violents et bénéficiant des entrées maritimes qui viennent tempérer les ardeurs estivales. Les vins y sont ainsi d'un bel équilibre, témoin de l'obtention d'une maturité optimale de la vendange.

« Pierrefeu »

Le secteur de « Pierrefeu » abrite plusieurs domaines viticoles réputés de l'AOC « Côtes de Provence » dont les vins sont déjà recherchés par la cour du roi Henri IV, roi de France et de Navarre. De nombreux ouvrages continuent d'attester par la suite de la qualité des vins de l'ensemble du « secteur de Pierrefeu » qui concentre aujourd'hui de nombreux domaines viticoles sur plus de 3 600 ha plantés de vignes d'appellation d'origine. Ce secteur produit en moyenne 81,7 % de vin rosé, 15,9 % de vin rouge et 2,4 % de vin blanc. Il correspond à la terminaison sud-ouest de la dépression permienne, constituée de grès permien souvent recouverts d'apports calcaires au nord et de débris schisteux au sud, à laquelle a été rattachée une bordure schisteuse des Maures occidentales dont les produits d'altération viennent recouvrir les grès permien. Ce secteur est bordé à l'ouest et au nord, par les formations jurassiques calcaires et à l'est, par les phyllades métamorphiques du Massif des Maures. Il est largement ouvert au sud-ouest sur la mer Méditerranée au niveau de la plaine de l'Eygoutier et bénéficie donc des influences maritimes. Il correspond également au réseau hydrographique du Bassin du Gapeau-Real Martin. L'originalité

climatique du secteur est marquée par un méso-climat entre le secteur côtier (climat méditerranéen) et l'intérieur de la dépression permienne (climat plus continental), caractérisé par des températures annuelles moyennes de 13,5 à 14,5 °C, un nombre moyen de jour de gelées non négligeable de 30 à 45 jours, un fort taux d'ensoleillement de 2800 à 2900 heures/an, des précipitations moyennes annuelles non négligeables de 850 à 900 mm, des vents venant du nord et du nord-ouest (Mistral) bien présents mais atténués par les reliefs avoisinants par rapport au littoral et la présence de brises marines. Ce secteur présente également un régime de ventilation particulier atténué par les reliefs du nord et de l'est d'une part et du sud d'autre part, une humidité atmosphérique faible malgré la proximité géographique de la mer Méditerranée et une absence de brouillard. La vigne se situe sur des sols caillouteux de pentes, bien drainés, à matrice limono-sableuse ou limono-argileuse, brun-rouge ou brun-jaune, permettant une bonne alimentation en eau, sans excès. Le vignoble est caractérisé par un encépagement basé sur le trinôme grenache N-cinsault N-syrah N pour la production de vins rosés et le trinôme grenache N-syrah N-mourvèdre N pour la production de vins rouges. Les cépages blancs présents sur le secteur (vermentino B, ugni B, semillon B et clairette B) sont à l'origine d'une petite production de vins blancs aromatiques et entrent aussi souvent dans la composition des vins rosés. Les caractéristiques naturelles de ce secteur, associées à la sélection des cépages cités, conduisent à la production de vins rosés qui sont pâles et fruités, avec une bonne charpente qui soutient l'alcool, assez présent (jusqu'à 13 à 13,5 °) et des vins rouges qui présentent une robe d'un rouge profond, sombre, un nez intense plutôt fruité fréquemment axé sur les arômes de mûre, cerise et/ou pruneaux, parfois épicé. Les vins rouges sont corpulents, plutôt riches en alcool atteignant facilement 13,5 ° et structurés.

« Notre-Dame des Anges »

L'histoire viticole et la renommée des vins du terroir Notre-Dame des Anges ont connu leur essor au Moyen-Âge. Le monastère d'Augustins qui a été installé en 508 au sommet de la montagne était dédié à la Vierge Marie (ce qui en fait un des plus anciens lieux de culte de France). Dès sa création, il était doté de revenus et de propriétés considérables dans le secteur d'étude. Placés sous la protection directe des souverains pontifes de Rome, le prieuré de Notre-Dame de Pignans, dont dépendait le monastère de Notre-Dame des Anges, bénéficiait aussi des appuis des rois et comtes de Provence. En attestent diverses lettres patentes qui mentionnent les terres du prieuré de Château Royal à Carnoules jusqu'au hameau de La Lauzade du Luc, en passant par le bourg de Gonfaron et ses dépendances. Le prieuré était rattaché à l'abbaye de Saint Victor de Marseille tout comme l'était le prieuré de Saint Martin à Taradeau et des propriétés de l'Est du secteur (Château Saint Pierre aux Arcs sur Argens et Château Saint Julien d'Aille à Vidauban). Ainsi les vins issus des « vignobles fameux de Saint Martin de Taradeau » ou encore les « vins de Pignans, renommés à juste titre » par exemple se retrouvaient sur les tables bien au-delà de leur lieu de production. Cette production était même suffisante pour que le prieuré en fasse commerce et dispose au XIII^{ème} siècle du « droit de faire entrer dans la ville et le port de Toulon le vin et les raisins provenant des dîmes et bénéfices ». La population qui vit à proximité du site de Notre-Dame des Anges lui témoigne son attachement par l'intermédiaire de pèlerinages très fréquentés et par la formation d'une confrérie laïque créée au XVI^{ème} siècle, chargée de veiller à son entretien. Cette charge honorifique est remplie au fil du temps par bon nombre de propriétaires terriens, négociants, tonneliers ou vigneron et perdure encore aujourd'hui. Par conséquent, les vignerons des communes de la dénomination Notre-Dame des Anges ont unanimement choisis ce nom, synonyme d'ancrage dans leur histoire et territoire.

Le terroir de Notre-Dame des Anges est un des bassins de production important de l'appellation Côtes de Provence, aussi bien en surface (avec 2900 hectares il couvre près de 15 % du vignoble classé dans l'appellation) qu'en nombre d'exploitations (16 % des producteurs de

raisins identifiés en Côtes de Provence). La production moyenne est de 172 000 hectolitres (soit 19 % du volume moyen revendiqué), qui se répartit entre 81,9 % de vin rosé, 13,6 % de vin rouge et 4,5 % de vin blanc.

Ce secteur correspond à la partie centrale de la dépression permienne et est constituée de grès permien recouverts de formations d'apports colluviaux et alluviaux d'origine très variée. Il est limité au Nord par les reliefs calcaires de la corniche triasique et au Sud par les reliefs cristallins du massif des Maures. Il se referme dans sa terminaison Nord-Est, au début de la basse vallée de l'Argens (sur la commune des Arcs sur Argens) à la limite de la dénomination Fréjus. A l'opposé dans sa partie Sud-Ouest, le resserrement du massif du Bron (sur la commune de Carnoules) matérialise la limite avec la dénomination Pierrefeu.

Par conséquent, il ne bénéficie d'aucune ouverture aux influences maritimes. D'un point de vue climatique, le terroir Notre-Dame des Anges a un profil « plus continental ». Les températures maximales estivales sont élevées (31,1°C en juillet au Cannet des Maures) et plus fraîches en automne et en hiver. Le secteur bénéficie d'une importante insolation annuelle moyenne, de 2800 à 2900 heures. Les moyennes de température sont comprises entre 13,5°C et 14,8°C. Le nombre de jours de gel (de 30 et 60 jours par an) est plus important que dans les deux autres dénominations de la dépression permienne (Fréjus et Pierrefeu). La pluviométrie est forte, de l'ordre de 900 mm par an, mais inégalement répartie (étés secs). Les vents dominants viennent du Nord-Ouest et de l'Ouest (dont le Mistral) et assèchent l'atmosphère en contribuant à la réduction des traitements phytosanitaires.

Cette climatologie « continentale » du terroir Notre-Dame des Anges permet donc une maturation optimale des raisins (effet de l'amplitude thermique sur la maturation des polyphénols) tout en préservant une certaine acidité dans les baies.

Le vignoble se situe sur des sols drainants et peu productifs, constitués de plusieurs unités homogènes. En bordure de la corniche triasique, les sols colluviaux de couleur rouge sont issus de l'altération des pélites du permien, plus ou moins en mélange avec des cailloutis calcaires. Au centre de la dépression permienne, les sols argilo-sableux ou sablo-argileux brun/jaune sont développés sur des produits d'altération de grès ou de pélites. On y trouve également des sols brun/rouge formés de reliquats d'anciennes terrasses de l'Aille et de ses affluents, mêlant des quartz et des grès permien. Les sols constitués de colluvionnement schisteux et de grès permien sont localisés en bordure du massif des Maures.

L'Aille avec ses affluents constitue le drain principal du terroir Notre-Dame des Anges. Il traverse le territoire du Sud-Ouest vers le Nord-Est et se jette dans le fleuve l'Argens sur la commune des Arcs sur Argens.

Ces situations viticoles permettent une bonne alimentation hydrique des ceps, sans excès dans la phase de maturation des raisins.

L'encépagement en cépages principaux noirs du terroir Notre-Dame des Anges est caractérisé en premier lieu par le grenache N et le cinsaut N à quasi égalité, complété par de la syrah N et en moindre mesure par du mourvèdre N. Les vins rosés sont donc principalement des assemblages de ces quatre cépages. Les vins rouges sont habituellement des assemblages sur une base de grenache N, syrah N et mourvèdre N. L'encépagement blanc, pouvant traditionnellement entrer dans la composition des vins rosés, est quant à lui marqué par la prédominance du vermentino B, complété par l'ugni blanc B.

Les spécificités du milieu naturel (climat et sols) associées aux choix appropriés des cépages par les vignerons du terroir Notre-Dame des Anges, conduisent à l'élaboration de vins expressifs et de qualité. Les vins rosés sont saumonés, pâles, au registre aromatique fruité (fruits rouges et exotiques), dont l'équilibre entre la fraîcheur acidulée et la puissance en alcool permet une belle persistance en bouche. Les vins rouges ont la structure tannique et la puissance en alcool

affirmées, ainsi que la couleur intense des raisins noirs qui ont atteint la maturité. Les petits fruits rouges et noirs, mêlés aux épices se révèlent dans ces vins après élevage.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement et exclues de l'aire parcellaire délimitée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité des 9 et 10 novembre 2000 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse.

De plus, ce droit ne bénéficie qu'aux parcelles appartenant à des exploitations dont la superficie plantée en appellation d'origine contrôlée a été réduite en application de la délimitation de l'aire parcellaire approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité des 9 et 10 novembre 2000.

Au titre du présent paragraphe, la superficie plantée s'entend comme l'ensemble des parcelles d'une exploitation classées au sein de l'aire parcellaire délimitée et qui bénéficient des mesures transitoires prévues ci-dessus.

2°- Encépagement

a) - Jusqu'à la récolte 2014 incluse, pour les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « La Londe » et « Pierrefeu » la proportion de l'ensemble des cépages principaux peut être inférieure à 80 % de l'encépagement sans être inférieure à 70 % de l'encépagement.

b) - Pour les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination « Fréjus » :

- jusqu'à la récolte 2014 incluse, la proportion du cépage tibouren N ne comporte pas de minimum à respecter ;

- à compter de la récolte 2015 et jusqu'à la récolte 2019 incluse, la proportion du cépage tibouren N peut être inférieure à 20 % de l'encépagement mais est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

3°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 31 août 1995, présentant une densité de plantation inférieure à 4000 pieds par hectare et supérieure ou égale à 3500 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2035 incluse.

4°- Conditions de stockage

La disposition relative au moyen de maîtrise thermique au sein des bâtiments ou des cuves où les vins sont conservés, s'applique à compter de la récolte 2015.

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 « Côtes de Provence » complétée ou non par les dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe », « Pierrefeu » et « Notre-Dame des Anges » 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

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, complétée ou non par une dénomination géographique, peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Provence ». Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée, complétée ou non par une dénomination.

L'unité géographique plus grande « Vin de Provence » figure dans le même champ visuel que celui du nom de l'appellation d'origine contrôlée et de la dénomination géographique.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire (Dénominations géographiques)

Chaque opérateur déclare avant le 15 juin de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production d'une dénomination géographique.

2. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte et au moins avant la première transaction ou le premier conditionnement.

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 ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

3. Déclaration préalable de transactions

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction au

moins huit jours ouvrés avant la première retraitaison.

Pour les vins rosés non retirés dans un délai de douze mois après la transaction, une déclaration de retraitaison est effectuée pour chacune d'entre elle dans un délai minimum de huit jours et maximum de trente jours ouvrés avant celle-ci.

4. Déclaration préalable de conditionnement

- Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné au plus tard le jour du conditionnement. Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

- Les opérateurs qui conditionnent plus d'une fois par mois, ou plus de 12 fois par an et au moins une fois par trimestre, pour une couleur déterminée et un millésime donné, du vin de l'appellation d'origine contrôlée sont dispensés de la déclaration préalable de conditionnement par lot, mais doivent effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement de début d'opération pour l'appellation d'origine contrôlée et la couleur concernée.

- Si l'opérateur conditionne plus de 12 fois par an mais moins d'une fois par trimestre, pour une couleur déterminée et un millésime donné, l'opérateur indique à l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le jour de la fin des opérations de conditionnement, la date de fin des opérations de conditionnement. Les lots sont définis comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

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

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins 8 jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de renoncement à une dénomination géographique

Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique devra adresser, au plus tard le jour de ce renoncement, une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique à l'organisme de défense et de gestion qui la transmet dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration, au plus tard le jour du déclassement, auprès de l'organisme de défense et de gestion qui la transmet dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé,

8. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptible de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (remblaiement, nivellement, décaissement...), à l'exclusion des travaux de reprofilage et de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaine au moins avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

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.

9. Vignes sous mesure transitoire relative au mode de conduite

Au plus tard un mois après la date d'homologation du présent cahier des charges, tout opérateur concerné par la disposition transitoire relative au mode de conduite adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé l'inventaire des parcelles concernées. Chaque année, l'opérateur concerné adresse à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles notamment à l'aide des documents suivants : en cas d'arrachage et de replantation, copie de la déclaration de fin de travaux avant le 31 juillet.

II. - Tenue de registres

Pas de registre particulier.

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 (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Elevage (vins rouges susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe », « Pierrefeu » et « Notre-Dame des Anges »)	- Contrôle documentaire et contrôle sur site - Contrôle de la capacité d'élevage : volume total des contenants (fûts de chêne pour la dénomination géographique « Fréjus »)
Lieu de vinification (notamment pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Sainte-Victoire »)	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Potentiel de production	Cohérence avec la déclaration de renonciation à produire

Charge maximale moyenne à la parcelle	- Vérification visuelle - Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Entretien général	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Stockage des vins en vrac	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et / ou examen analytique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
Vins rosés non retirés dans les douze mois après la transaction	Examen organoleptique de tous les lots concernés

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.