

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS AUX BOISSONS ALCOOLISEES ET des EAUX DE VIE	
A.O.C. « Clairette de Die »	
<p>Modifications du cahier des charges Rapport de la Commission d'Enquête sur le déroulement de la procédure nationale d'opposition Projet de cahier des charges modifié et lancement d'une procédure nationale d'opposition</p>	
2016 – CN122	Date : 10 février 2016

DEMANDEUR : SYNDICAT DE LA CLAIRETTE DE DIE ET DES VINS DU DIOIS.

I- HISTORIQUE DU PROJET

Phase ou évènement	Date	Observations
Décrets	26 Mars 1993	Décrets définissant les AOC « Clairette de Die », « Crémant de Die » et « Coteaux de Die » (reconnaissance initiale : décret du 30/12/1942)
Homologation des cahiers des charges	14 octobre 2009	décret n° 2009-1237 du 14 octobre 2009
Avis commission permanente	04 septembre 2013	Nomination d'une commission d'enquête chargée d'étudier la demande de l'odg d'introduire le rosé dans les AOC « Clairette de Die » et « Crémant de Die » : MM. Barillère (pdt), Biau, Brisebarre et Farges
Avis de la Commission Permanente	17 avril 2014	Nomination d'une Commission d'Enquête (même composition) pour étudier les autres demandes d'évolution des cahiers des charges du Diois.
Réunions de la commission d'enquête	13 mars 2014 20 mai 2014 Puis 1 ^{er} décembre 2014	<p>Orientations données aux demandeurs via un relevé de recommandations. Conseil de recentrer les demandes d'évolution de cahiers des charges.</p> <p>Puis : Accord sur les réponses de l'ODG. Décision de présenter le dossier aux instances nationales après finalisation de la rédaction des cahiers des charges modifiés (partie lien notamment).</p>

Phase ou évènement	Date	Observations
Avis du Comité National	12 février 2015	Décision de lancement d'une procédure nationale d'opposition (PNO) sur les 4 projets de cahiers des charges. Approbation des projets de cahiers des charges sous réserve d'une absence d'opposition pendant la PNO.
Procédure Nationale d'Opposition	12 mars – 13 mai 2015	- 47 courriers reçus : 44 oppositions recevables (dont l'ODG de l'AOC Bugey), qui concernent toutes l'introduction du vin rosé dans le cahier des charges de l'AOC Clairette de Die - Réponses de l'odg : 29/06/2015 - Réponses des opposants : 10/07/2015
Réunion (téléphonique) de la Commission d'Enquête	04 septembre 2015	- Etude du bilan de la PNO. - Etude des éléments nouveaux relatifs à l'antériorité de la Clairette de Die rosée - Décision de proposer une rencontre aux opposants
Réunion de la Commission d'Enquête - déplacement	20 novembre 2015	- Rencontre de représentants de l'ODG Bugey - Rencontre de l'ODG des AOC du Diois

II. – DEROULEMENT DE LA PHASE DE PNO

La procédure nationale d'opposition s'est déroulée du **12 mars au 13 mai 2015**.

Le tableau ci-après présente les modifications introduites dans les 4 cahiers des charges des AOC viticoles du Diois, qui étaient soumises à la procédure nationale d'opposition :

	AOC Clairette de Die	AOC Crémant de Die	AOC Châtillon en Diois	AOC Coteaux de Die
Extension de l'AOC au rosé	X			
Suppression de l'obligation de récolte manuelle	X		X	X
Lutte contre la nécrose bactérienne et/ou la flavescence dorée : traitement des plants	X	X	X	X
Cas des petites exploitations : suppression des règles d'encépagement	X	X	X	

Durant cette phase, les échanges suivants ont été menés entre l'ODG et les opposants, concernant le seul sujet **de l'introduction du rosé en AOC « Clairette de Die »** (méthode ancestrale) :

Opposition reçues	Réponses apportées (dans un délai de 2 mois)	Réponses des opposants (dans un délai de 15 jours)
ODG Bugey (via son cabinet d'avocat Axiojuris) : 04/05/2015	Réponse de l'ODG : 29/06/2015	10/07/2015
43 producteurs représentant 39 opérateurs de l'AOC Bugey : 5 au 11/05/2015 Remarque : courriers types sauf un, et mêmes arguments que l'ODG Bugey	Réponse de l'ODG : 29/06/2015	10/07/2015 : 39 réponses ainsi que 3 courriers émanant de producteurs n'ayant pas déposé d'opposition Remarque : courrier type identique à celui de l'ODG Bugey
Oppositions non recevables		
2 élus : M.Etienne Blanc, Député de l'Ain, Mme Sylvie Goy-Chavent, Sénateur de l'Ain et Maire de Cerdon	Réponse de l'INAO	
1 producteur ayant répondu hors délai	Réponse de l'INAO	

A noter : Les cahiers des charges des autres AOC du Diois (**A.O.C. « Coteaux de Die »**, **A.O.C. « Châtillon en Diois »**, **A.O.C. « Crémant de Die »**) soumis en même temps à la Procédure Nationale d'Opposition n'ont pas rencontré d'opposition et sont donc par conséquent considérés comme validés par le Comité National, conformément à sa décision du 12 février 2015.

Toutefois, à la demande de l'ODG concerné, ces trois cahiers des charges n'ont pas, à ce stade, été transmis pour homologation.

Détail des échanges :

Les oppositions portant sur l'introduction des vins rosés dans l'AOC « Clairette de Die » émanent de l'ODG de l'AOC Bugey et d'opérateurs de l'AOC Bugey et plus particulièrement ceux concernés par la revendication de leurs vins sous la Dénomination géographique complémentaire « Cerdon ».

Pour mémoire, cette appellation reconnue en 2009 ne peut utiliser la dénomination « Cerdon » que sur 10 communes de l'Ain pour des vins rosés mousseux aromatiques élaborés selon la « méthode ancestrale », les seuls cépages autorisés étant le gamay N et le pouslard N.

Les arguments développés dans ces différents courriers d'opposition sont tous les mêmes (sauf un courrier reprenant l'historique de l'accession en AOC du Bugey, mais qui n'apporte pas d'argument complémentaire), et concernent principalement :

- Le problème de la concurrence aux vins « Bugey-Cerdon » induite par l'introduction du vin rosé dans l'AOC clairette de Die : jusqu'ici l'AOC Bugey-Cerdon était la seule portant sur des vins rosés élaborés selon la méthode ancestrale.
- L'absence d'antériorité. Les opposants contestent l'antériorité des cépages rouges dans le Diois, leur vinification en vins mousseux et soulignent le fait que la Clairette de Die a de tous temps été considérée uniquement que comme un vin blanc.

L'ODG des AOC du Diois a fait une réponse identique à tous les opposants le 29 juin, en développant les arguments suivants :

- Pas de volonté de l'ODG Diois de faire concurrence au Bugey-Cerdon. Les 2 AOC sont sur des marchés et circuits de vente différents.
- Les AOC « Bugey-Cerdon » et « Clairette de Die » rosée ont des typicités différentes, des cépages différents (en Clairette de Die, le cépage gamay sera limité à 10 % maximum).
- En matière d'antériorité :
 - o les éléments mis en cause dans la partie 'lien' du cahier des charges « Clairette de Die », sont pour la plupart présents depuis 2009, dans le cahier des charges.
 - o Les cépages rouges sont présents depuis très longtemps dans le Diois (muscat et aussi gamay), pas seulement en Châtillon en Diois.
 - o L'historique de l'Appellation a souvent fait état d'un vin blanc et/ou rosé.
 - o Les vins rosés sont un sujet de réflexion récurrent du syndicat.

Les réponses des opposants à l'ODG sont arrivés le 15/07/2015 :

42 réponses arrivées dans le délai des 15 jours prévu par le code rural et de la pêche maritime: 39 réponses d'opposants ayant reçu une réponse de l'ODG, et 3 autres personnes n'ayant pas initialement déposé d'opposition. Il s'agit d'une réponse type pour tous ces courriers.

Arguments développés :

- Sur la forme :
 - o non respect de l'article 641-13 du Code Rural et de la Pêche Maritime. Les réponses de l'ODG du Diois auraient dues êtres adressées à l'INAO, et pas aux opposants. On peut donc considérer qu'il n'y a pas de réponse de l'ODG aux oppositions.
- Sur le fond :
 - o Conséquences économiques : le Cerdon est lui aussi commercialisé au niveau national, en GMS (25%) et à l'export (16%). L'analyse économique n'est donc pas la bonne.
 - o Concurrence déloyale :
 - La faute : créer de toutes pièces un nouveau produit
 - Le fait de mener des expérimentations depuis plusieurs années n'est pas suffisant comme antériorité
 - Potentiellement il peut y avoir bien plus de 9 000 hl de « Clairette de Die » rosée produite
 - Risque de disparition du Cerdon ou frein sérieux à son développement.

- Typicité différente : pourquoi ne pas supprimer le Gamay de la Clairette de Die rosée ? Le projet Clairette de Die rosée cherche à profiter de la typicité du Cerdon.
- Absence d'antériorité : même s'il y a une antériorité des cépages rouges dans l'aire, pas de preuve donnée de vinification de ceux-ci en méthode ancestrale. La « Clairette de Die » n'est réputée qu'en vin blanc. Pas d'antériorité de rosé effervescent : les seules expérimentations ne suffisent pas.
- Gros risque pour le système des AOC.

III. – PROPOSITIONS DE LA COMMISSION D'ENQUETE ET EVOLUTION DU PROJET DE CAHIER DES CHARGES « CLAIRETTE DE DIE »:

III.1- Rappel des dispositions figurant actuellement dans le projet de cahier des charges « Clairette de Die » concernant les vins rosés (mis en PNO)

Pour la production de « Clairette de Die » rosée, l'ODG s'est orienté vers les cépages traditionnels de l'AOC Clairette de Die 'méthode ancestrale' (Muscat à petits grains B, et Clairette B) auxquels s'ajoutent les cépages suivants :

- le Muscat à petits grains Rg,
- Le Gamay N
- La Clairette Rs.

Pour la « Clairette de Die » rosée, l'encépagement (et l'assemblage) est constitué:

- D'au minimum 75 % de Muscat à petit grain B **ou Rg**,
- De 25 % maximum de Clairette B **ou Rs**
- **De 10 % maximum de Gamay N.**

Concernant la transformation, il est indiqué :

« Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont élaborés par fermentation unique. [...] La prise de mousse se fait uniquement en bouteille de verre à partir du moût partiellement fermenté.

En ce qui concerne les vins rosés, l'assemblage de moûts partiellement fermentés et/ou de vins est réalisé avant tirage en bouteille. »

III.2- Suites de la PNO et propositions de la commission d'enquête :

La commission d'enquête s'est tout d'abord réunie **par téléphone le 3 septembre 2015** pour examiner les échanges réalisés suite à la Procédure Nationale d'Opposition. Elle a ensuite rencontré **le 20 novembre** à Lyon des représentants de l'ODG de l'AOC Bugey puis des représentants de l'ODG des AOC du Diois.

Elle a déduit de cette étude que deux arguments principaux ressortaient des oppositions :

- Concurrence du « Cerdon » par un autre produit rosé élaboré selon la méthode ancestrale (Clairette de Die rosée), alors que le Cerdon avait le monopole (en AOC) jusqu'ici pour ce type de produit,
- Pas d'antériorité des vins rosés dans le Diois et encore moins de vins rosés mousseux.

La Commission d'Enquête a rappelé qu'une méthode d'élaboration ne pouvait pas être réservée à une Appellation. Elle a constaté en outre que les deux produits n'allaient pas avoir la même typicité du fait non seulement des savoir-faire locaux et des facteurs naturels mais aussi des cépages utilisés :

- Pour l'AOC « Bugey » suivi de la dénomination « Cerdon », les vins sont élaborés exclusivement à partir des cépages Gamay et Poulsard,
- Pour les vins rosés en AOC « Clairette de Die », au minimum 75 % de la cuvée serait composée de muscat à petits grains B ou Rg, et le cépage Gamay ne représenterait qu'au maximum 10 % de celle-ci. Dans la « Clairette de Die » rosée, la typicité est conforme à celle de l'AOC « Clairette de Die » avec un fort impact du muscat.

Concernant l'antériorité des vins rosés et plus particulièrement des vins rosés mousseux dans l'aire géographique des AOC du Diois, la commission d'enquête avait déjà constaté qu'il ne pouvait pas y avoir des traces récentes d'élaboration de vins mousseux rosés dans l'aire géographique des AOC du Diois, car il est interdit depuis 1957 d'élaborer des vins mousseux hors AOC dans l'aire géographique (Loi du 20/12/1957).

L'ODG des vins du Diois a trouvé des traces écrites d'existence de vins rosés mousseux dans le Diois et même de Clairette de Die rosée : fin XIX^{ème} siècle et début du XX^{ème}.

Les citations concernées :

- Dans « Voyage en France » (Berger-Levrault, 1896), p.253 :
Jadis le Diois était un vaste vignoble produisant la douce clairette de Die, rosée, d'un léger goût muscat; le phylloxéra a tout détruit; on essaie bien de reconstituer cette richesse [...]
- Dans le catalogue des vins présentés à l'Exposition universelle de Vienne en 1873, figurent les vins de M. Lantheaume de Barsac (dans la vallée de la Drôme) : notamment un **vin muscat rosé**.
- Dans la Revue de la viticulture, 1910, volume 34 : **Sous le nom général de Clairette de Die., on désigne le vin blanc (ou rosé) préparé doux mousseux, soit avec les raisins du Muscat blanc (ou rosé), soit avec les raisins de la Clairette, soit avec un mélange des raisins de ces variétés.**
- Louise Drevet, écrivain à succès, qui tenait une chronique hebdomadaire dans Le Dauphiné, sous le pseudonyme de Léo Ferry, évoque en 1867 « la joyeuse et pétillante clairette de Die » et « sa mousse rose ». (Le Dauphiné, édition du Dimanche 6 janvier 1867).

La partie lien du projet de cahier des charges modifié « Clairette de Die » a été complétée par ces éléments supplémentaires montrant l'antériorité de vin rosés dans le Diois et plus particulièrement l'antériorité de la « Clairette de Die » rosée.

Suite à la rencontre avec les représentants de l'ODG Bugey, la commission d'enquête a proposé à l'ODG des AOC du Diois de fixer un minimum de cépages rouges pour l'élaboration des vins rosés, ce qui permettrait de mieux encadrer cette production et aussi de donner des garanties sur un développement progressif des volumes en « Clairette de Die » rosée.

Une rencontre s'est tenue entre les ODG Bugey et Diois le 8 décembre 2015 pour discuter de cette proposition.

L'ODG des AOC du Diois a donc proposé d'ajouter la disposition suivante en ce qui concerne la définition des assemblages pour la « Clairette de Die » rosée :

« - la proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains Rg et de Gamay N est supérieure ou égale à 5% »

La partie « assemblage de cépages » du cahier des charges devient donc :

« Pour les cuvées destinées à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » :

- en ce qui concerne les vins blancs, la proportion du cépage muscat à petits grains B est supérieure ou égale à 75 %.

- en ce qui concerne les vins rosés,

- la proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg est supérieure ou égale à 75 %,

- la proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains Rg et de gamay N est supérieure ou égale à 5%,

- la proportion du cépage gamay N est inférieure ou égale à 10%. »

Par courrier en date du 18 décembre 2015, l'ODG des AOC du Diois, le Syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois, a confirmé l'ensemble de ces demandes d'évolution du cahier des charges « Clairette de Die ».

La commission d'enquête juge favorables les évolutions proposées par l'ODG des AOC du Diois dans le projet de cahier des charges modifié « Clairette de Die » et de nature à répondre aux oppositions :

- dans la partie 'Lien avec la zone géographique' : ajout d'éléments confortant l'antériorité des vins rosés dans l'aire géographique et de la Clairette de Die rosée,
- dans la partie 'Assemblage des cépages', fixation d'un pourcentage minimum des cépages gamay N et muscat à petits grains Rg.

IV- ANALYSE ET ALERTES DES SERVICES

- Des représentants de l'ODG du Bugey ont fait connaître récemment (19/01/2016) aux services de l'INAO le maintien de leur opposition à l'introduction des vins rosés dans l'AOC « Clairette de Die », malgré les évolutions de cahier des charges proposées (ajout d'éléments confortant l'antériorité des vins rosés et limitant un développement trop rapide des vins rosés en fixant un minimum de cépages rouges).

- Un projet de plan de contrôle modifié correspondant au projet de cahier des charges a été déposé, a été instruit par les services de l'INAO et **a été jugé approuvable.**

- Concernant la remarque des opposants sur le non respect de la PNO telle que prévue par le Code Rural et de la Pêche Maritime :

Les dispositions relatives à la procédure nationale d'opposition décrite dans le Code Rural et de la Pêche Maritime ont été respectées, dans la mesure où l'INAO a bien joué son rôle d'intermédiaire en envoyant les réponses faites par l'ODG aux opposants qui se sont manifestés. L'ODG n'a pas envoyé ses réponses sans passer au-préalable par l'Institut.

- Les cahiers des charges des autres AOC du Diois que la « Clairette de Die » : **A.O.C. « Coteaux de Die »**, **A.O.C. « Châtillon en Diois »**, **A.O.C. « Crémant de Die »**, sont considérés comme validés car il n'y a eu aucune opposition les concernant. Toutefois, à la demande de l'ODG, ces cahiers des charges n'ont pas encore été transmis pour homologation.

- Concernant le projet de modification du cahier des charges de l'AOC « Clairette de Die », comme des modifications substantielles sont proposées, ultérieurement à celles soumises initialement à la PNO de 2015, **une nouvelle procédure d'opposition est nécessaire.**

V- QUESTIONS POSEES AU COMITE NATIONAL

Le Comité National est invité à prendre connaissance des échanges réalisés lors de la procédure nationale d'opposition, des propositions de la commission d'enquête et des modifications proposées du cahier des charges « Clairette de Die ».

Il est invité à :

- **examiner le projet de cahier des charges modifié de l'AOC « Clairette de Die »,**
- **se prononcer :**
 - **sur l'opportunité de mise en œuvre d'une procédure nationale d'opposition sur ce projet de cahier des charges modifié,**
 - **sur l'homologation du cahier des charges modifié et sa transmission à la commission européenne pour enregistrement sous réserve d'absence d'opposition lors de la procédure nationale d'opposition ;**
 - **sur la modification de la lettre de mission de la commission d'enquête.**

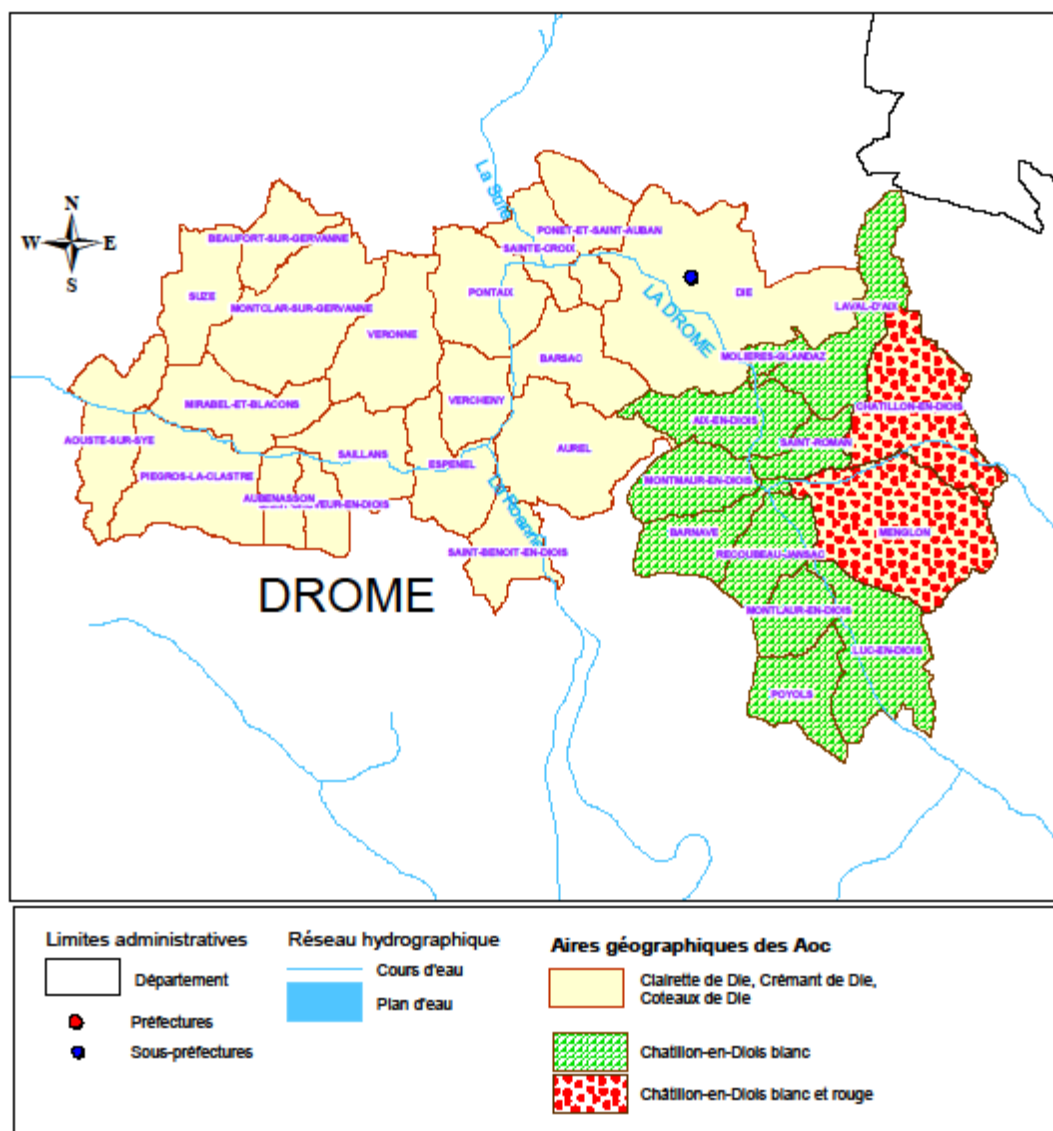
Annexes :

- Carte des AOC du Diois
- Rapport de la Commission d'Enquête
- Projet de cahier de charges « Clairette de Die » modifié suite à la PNO de 2015
- Courrier de l'ODG du 18 décembre 2015 proposant de nouvelles évolutions du cahier des charges « Clairette de Die » suite à la PNO,
- Avis publié au JO lancement PNO Clairette de Die
- courrier de l'ODG Bugey lors de la PNO de 2015
- courrier de réponse de l'ODG des AOC du Diois

- courrier de réponse des opposants
- Projet de lettre de mission de la commission d'enquête modifiée



Aires géographiques des vins du Diois AOC





A.O.C. « Clairette de Die »

Rapport de la commission d'enquête
Demandes de modification du cahier des charges
Bilan de la PNO

Projet de cahier des charges « Clairette de Die » modifié

Proposition de cahiers d'un cahier des charges modifié pour l'AOC clairette de Die Membres	Signature
M. BARILLERE (président)	
M. BIAU	
M. BRISEBARRE	
M. FARGES	

Secrétaire de la commission d'enquête : Valérie KELLER
Dernière mise à jour : 14/01/2016
Version : 02

SOMMAIRE

I- HISTORIQUE DU PROJET

II. – DEROULEMENT DE LA PHASE DE PNO

III. - TRAVAUX DE LA COMMISSION D'ENQUETE ET EVOLUTION DU PROJET DE CAHIER DES CHARGES « CLAIRETTE DE DIE »:

CONCLUSION

I- HISTORIQUE DU PROJET

Phase ou évènement	Date	Observations
Décret initial	30 Décembre 1942	Reconnaissance de l'Appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die »
Décrets	25 Mai 1971 26 Mars 1993	Décret définissant l'AOC « Clairette de Die » (distinction entre 'méthode ancestrale' et 'seconde fermentation en bouteille') Décrets définissant les AOC « Clairette de Die, Crémant de Die » et « Coteaux de Die »
Homologation des cahiers des charges	14 octobre 2009	décret n° 2009-1237 du 14 octobre 2009
Décision du Comité National	26/06/2013	Suite à l'étude du rapport de la Commission Technique, dont une partie était consacrée à l'étude du bilan de l'ODG Diois sur son expérimentation rosé, décision de clore l'expérimentation, demande à l'ODG d'établir un dossier de demande de modification pour une étude de recevabilité.
Avis de la Commission Permanente	04/09/2013	Nomination d'une commission d'enquête chargée d'étudier la demande de l'odg d'introduire le rosé dans les AOC Clairette de Die et Crémant de Die : MM.Barillère (pdt), Biau, Brisebarre et Farges
Courrier de l'ODG	10/10/2013 Puis 17/10/2013	Demande de modification des cahiers des charges des AOC Clairette de Die, Coteaux de Die, et Châtillon en Diois : suppression de l'obligation de la récolte manuelle. Suite avis du conseil d'administration du 30/07/2013.
Courrier de l'ODG	06/12/2013	Demandes de modifications complémentaires des cahiers des charges.
Avis de la Commission Permanente	17/04/2014	Nomination d'une Commission d'Enquête composée de MM. Barillère (pdt), Biau, Brisebarre et Farges pour étudier les autres demandes d'évolution des cahiers des charges du Diois (encépagement des petites exploitations, mode de récolte, mesures transitoires, traitement des plants).
Réunions de la commission d'enquête	13/03/2014 puis 20/05/2014 (dpt)	Orientations données à l'ODG via un relevé de recommandations. Conseil de recentrer ses demandes d'évolution de cahiers des charges.
Réponses de l'odg	13/08/2014 puis 02/10/2014	Argumentaires complémentaires. Recentrage des demandes. Echanges avec les services de l'INAO sur la rédaction des modifications
Réunion de la commission d'enquête	1^{er} /12/2014	Accord sur les réponses de l'ODG. Décision de présenter le dossier aux instances nationales après finalisation de la rédaction des cahiers des charges modifiés (partie lien notamment).

Phase ou évènement	Date	Observations
Avis du Comité National	12 février 2015	Décision de lancement d'une procédure nationale d'opposition (PNO) sur les 4 projets de cahiers des charges. Approbation des projets de cahiers des charges sous réserve d'une absence d'opposition pendant la PNO.
Procédure Nationale d'Opposition	12 mars – 13 mai 2015	<ul style="list-style-type: none"> - 47 courriers reçus : 44 oppositions recevables (dont l'ODG de l'AOC Bugey), qui concernent toutes l'introduction du vin rosé dans le cahier des charges de l'AOC Clairette de Die - Réponses de l'odg : 29/06/2015 - Réponses des opposants : 10/07/2015
Réunion (téléphonique) de la Commission d'Enquête	04 septembre 2015	<ul style="list-style-type: none"> - Etude du bilan de la PNO. - Etude des éléments nouveaux relatifs à l'antériorité de la Clairette de Die rosée - Décision de proposer une rencontre aux opposants
Réunion de la Commission d'Enquête - déplacement	20 novembre 2015	<ul style="list-style-type: none"> - Rencontre de représentants de l'ODG Bugey - Rencontre de l'ODG des AOC du Diois

II. – DEROULEMENT DE LA PHASE DE PNO

La procédure nationale d'opposition s'est déroulée du **12 mars au 13 mai 2015**.

Le tableau ci-après présente les modifications introduites dans les 4 cahiers des charges des AOC viticoles du Diois, qui étaient soumises à la procédure nationale d'opposition :

	AOC Clairette de Die	AOC Crémant de Die	AOC Châtillon en Diois	AOC Coteaux de Die
Extension de l'AOC au rosé	X			
Suppression de l'obligation de récolte manuelle	X		X	X
Lutte contre la nécrose bactérienne et/ou la flavescence dorée : traitement des plants	X	X	X	X
Cas des petites exploitations : suppression des règles d'encépagement	X	X	X	

Durant cette phase, les échanges suivants ont été menés entre l'ODG et les opposants, concernant le seul sujet **de l'introduction du rosé en AOC « Clairette de Die »** (méthode ancestrale) :

Opposition reçues	Réponses apportées (dans un délai de 2 mois)	Réponses des opposants (dans un délai de 15 jours)
ODG Bugey (via son cabinet d'avocat Axiojuris) : 04/05/2015	Réponse de l'odg : 29/06/2015	10/07/2015
43 producteurs représentant 39 opérateurs de l'AOC Bugey : 5 au 11/05/2015 Remarque : courriers types sauf un, et mêmes arguments que l'ODG Bugey	Réponse de l'odg : 29/06/2015	10/07/2015 : 39 réponses ainsi que 3 courriers émanant de producteurs n'ayant pas déposé d'opposition Remarque : courrier type identique à celui de l'odg Bugey
Oppositions non recevables		
2 élus : M. Etienne Blanc, Député de l'Ain, Mme Sylvie Goy-Chavent, Sénateur de l'Ain et Maire de Cerdon	Réponse de l'INAO	
1 producteur ayant répondu hors délai	Réponse de l'INAO	

Les cahiers des charges des autres AOC du Diois (**A.O.C. « Coteaux de Die »**, **A.O.C. « Châtillon en Diois »**, **A.O.C. « Crémant de Die »**) soumis à la Procédure Nationale d'Opposition n'ont pas rencontré d'opposition et sont donc par conséquent considérés comme validés par le Comité National, conformément à sa décision du 12 février 2015.

Détail des échanges :

Les oppositions portant sur l'introduction des vins rosés dans l'AOC « Clairette de Die » émanent de l'ODG de l'AOC Bugey et d'opérateurs de l'AOC Bugey.

Cette Appellation d'Origine Contrôlée a été reconnue en 2009 et « Cerdon » est une de ses dénominations géographiques complémentaires : cette dénomination peut être utilisée sur 10 communes de l'Ain pour des vins rosés mousseux aromatiques élaborés selon la « méthode ancestrale ». Les seuls cépages autorisés sont le gamay N et le poulsard N.

Il y a 178 opérateurs habilités en AOC Bugey. Environ la moitié des volumes de cette Appellation sont produits sous la dénomination « Cerdon ». En AOC « Bugey » (sans dénomination complémentaire), il est aussi possible d'élaborer des vins rosés mousseux, mais uniquement par seconde fermentation en bouteille.

Les arguments développés dans ces différents courriers d'opposition sont tous les mêmes (sauf un courrier reprenant l'historique de l'accession en AOC du Bugey, mais qui n'apporte pas d'argument complémentaire), et sont résumés ci-dessous.

- L'AOC Bugey a été reconnue en 2009 sur la base d'un cahier des charges très restrictif. Pour la dénomination géographique complémentaire 'Cerdon', aucun cépage blanc n'a été retenu à la demande de la Commission d'Enquête de l'INAO. Le territoire d'élaboration du Cerdon est très limité et il y a une restriction forte de l'encépagement.
- Le 'Cerdon' va être noyé dans cette production de 'Clairette de Die' rosée, plus importante (et plus plaisante, du fait du cépage muscat). La Clairette de Die dispose d'un potentiel énorme de production de vins rosés, d'autant plus qu'aucune limite inférieure en cépage gamay N n'est fixée. Ceci menace la survie du vignoble du Cerdon qui a des contraintes importantes : vinifications difficiles, fortes pentes, forts coûts de production.
- Concurrence : la méthode ancestrale est indissociable du Cerdon. Ce vignoble voisin imite le Cerdon 'méthode ancestrale' avec des règles moins strictes. Il y a donc une situation de concurrence déloyale.
- L'historique de la « Clairette de Die » ne mentionne pas de raisins rouges. Il s'agit d'une création d'un vin sans antériorité.
- Absence d'antériorité : les oppositions mettent en cause des références de la partie 'lien' :
 - o Vin claret : 'probablement' rouge clair ou rosé (ce n'est pas sûr)
 - o L'historique de la Clairette de Die ne mentionne que du vin blanc depuis sa reconnaissance en Appellation,
 - o Les vignes à l'origine étaient du muscat à petits grains blancs
 - o Le gamay n'était utilisé que dans l'AOC « Châtillon en Diois » et jamais vinifié en mousseux
 - o Description du produit : on parle d'un produit 'résolument moderne' : on crée donc un produit
 - o Vignoble du Diois, trait d'union entre Bourgogne et Provence viticole : c'est une vue de l'esprit
 - o Clairette de Die rosée : production artificielle qui va à l'encontre du système d'AOC

Envoi le 29 juin de réponses aux opposants de la part de l'ODG des AOC du Diois :

Arguments développés :

- Pas de volonté de l'ODG Diois de faire concurrence au Bugey-Cerdon. Les 2 AOC sont sur des marchés et circuits de vente différents (national et export, GMS pour la Clairette, plus régional pour l'AOC Bugey). 87 000 hl de « Clairette de Die » sont produits actuellement. A terme, la filière envisage 10 % de vins rosés soit 9 000 hl de rosé, écoulés sur les réseaux commerciaux existants. Les volumes en AOC Bugey-Cerdon restent supérieurs au potentiel de « Clairette de Die » rosée.
- Concurrence déloyale : pas de préjudice avéré, pas de faute constatée donc ce terme ne peut pas être utilisé
- Les conditions de production de l'AOC « Clairette de Die » sont aussi contraintes que celles de l'AOC « Bugey » (pentes, coûts de production et rendements plus faibles qu'en Bugey...).
- Les AOC « Bugey-Cerdon » et « Clairette de Die » rosée ont des typicités différentes, des cépages différents (en Clairette de Die, le cépage gamay sera limité à 10 % maximum).
- Méthode ancestrale : historiquement dans le Diois
- Antériorité :
 - o les éléments mis en cause dans la partie 'lien' du cahier des charges « Clairette de Die », sont pour la plupart présents depuis 2009, dans le cahier des charges.

- Le muscat rouge, issu d'une mutation du muscat blanc est présent depuis très longtemps dans le vignoble du Diois et était vinifié en fortes proportions à certaines époques
- Le Gamay était présent anciennement (cité en 1904) dans l'AOC Châtillon en Diois mais aussi dans la vallée de la Drôme (c'est-à-dire l'ensemble de l'aire géographique de l'AOC « Clairette de Die »).
- Le savoir faire d'élaboration du rosé était présent sur l'aire et a permis de réaliser de la « Clairette de Die » rosée, typique du terroir du Diois, dans le cadre des expérimentations. Les vins rosés sont un sujet de réflexion récurrent du syndicat.
- L'historique de l'Appellation a souvent fait état d'un vin blanc et/ou rosé. Les facteurs humains et géographiques qui contribuent au lien à l'origine d'une « Clairette de Die » rosée sont indéniables.
- le vignoble du Diois est très attaché aux valeurs véhiculées par le système d'AO. La plus grande majorité des volumes produits aujourd'hui sur le vignoble l'est en AOC. Les volumes en IGP ou en VSIG sont anecdotiques.

Réception le 15/07/2015 de réponses des opposants aux réponses de l'odg :

42 réponses arrivées dans le délai des 15 jours prévu par le Code Rural : 39 réponses d'opposants ayant reçu une réponse de l'odg, et 3 autres personnes n'ayant pas initialement déposé d'opposition. Il s'agit d'une réponse type pour tous ces courriers.

Arguments développés :

- sur la forme :
 - non respect de l'article 641-13 du Code Rural et de la Pêche Maritime. Les réponses de l'odg du Diois auraient dûes être adressées à l'INAO, et pas aux opposants. On peut donc considérer qu'il n'y a pas de réponse de l'ODG aux oppositions.
[Note des services de l'INAO : les courriers ont été écrits à l'adresse de chaque opposant mais déposés à l'INAO, qui a relayé aux opposants, comme prévu par le Code Rural et de la Pêche Maritime. Il y a donc respect de la procédure.]
- Sur le fond :
 - Conséquences économiques : le Cerdon est lui aussi commercialisé au niveau national, en GMS (25%) et à l'export (16%). L'analyse économique n'est pas la bonne.
 - Concurrence déloyale :
 - La faute : créer de toutes pièces un nouveau produit
 - Le fait de mener des expérimentations depuis plusieurs années n'est pas suffisant comme antériorité
 - Potentiellement il peut y avoir bien plus de 9 000 hl de « Clairette de Die » rosée produite
 - Risque de disparition du Cerdon ou frein sérieux à son développement.
 - Typicité différente : pourquoi ne pas supprimer le Gamay de la Clairette de Die rosée ? Le projet Clairette de Die rosée cherche à profiter de la typicité du Cerdon.
 - Le Bugey ne s'est pas inspiré de la Clairette de Die (pour la 'méthode ancestrale') car ces Appellations n'ont pas les mêmes cépages et pas les mêmes terroirs.
 - Absence d'antériorité : même s'il y a une antériorité des cépages rouges dans l'aire, pas de preuve donnée de vinification de ceux-ci en méthode ancestrale. La « Clairette de Die » n'est réputée qu'en vin blanc. Pas d'antériorité de rosé effervescent : les seules expérimentations ne suffisent pas.

- Gros risque pour le système des AOC.

III. - TRAVAUX DE LA COMMISSION D'ENQUETE ET EVOLUTION DU PROJET DE CAHIER DES CHARGES « CLAIRETTE DE DIE »:

III.1- Rappel : travaux de la commission d'enquête en 2014 : sur l'introduction du rosé dans l'AOC « Clairette de Die »

L'AOC « Clairette de Die » suivie de la mention 'méthode ancestrale' est actuellement réservée à des vins blancs mousseux élaborés selon une méthode spécifique à partir des cépages : muscat à petits grains B (qui doit représenter 75 % minimum de l'encépagement et de l'assemblage) et clairette B.

Pour la production de « Clairette de Die » rosée, l'ODG s'est orienté vers les cépages traditionnels de l'AOC Clairette de Die 'méthode ancestrale' (Muscat à petits grains B, et Clairette B) auxquels s'ajoutent les cépages suivants :

- le Muscat à petits grains Rg,
- Le Gamay N
- La Clairette Rs.

Pour l'élaboration de Clairette de Die rosée, il a été fait le choix de réaliser des rosés d'assemblage (cépages blancs et cépages rouges), cet assemblage intervenant avant la prise de mousse.

Lors des travaux de la commission d'Enquête en 2014,

- celle-ci a considéré que les vins rosés vinifiés selon la méthode ancestrale du type 'clairette de Die' sont intéressants : il s'agit de vins caractéristiques de l'Appellation, complétés par l'apport de notes de fruits rouges, d'une couleur rosée, voire d'une pointe d'acidité.
- elle a demandé à l'odg de recentrer sa demande en termes
 - d'AOC concernée : l'odg a abandonné sa demande d'extension aux vins rosés de l'AOC « Crémant de Die » et s'est concentré sur l'AOC « Clairette de Die » complétée de la mention « méthode ancestrale »,
 - et de cépages : l'odg a distingué l'encépagement des vins blancs et rosés et a limité le cépage gamay N.

Pour la « Clairette de Die » rosée, l'encépagement (et l'assemblage) est donc constitué:

- D'au minimum 75 % de Muscat à petit grain B ou Rg,
- De 25 % maximum de Clairette B ou Rs
- De 10 % maximum de Gamay N.

« Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont élaborés par fermentation unique. [...] La prise de mousse se fait uniquement en bouteille de verre à partir du moût partiellement fermenté. En ce qui concerne les vins rosés, l'assemblage de moûts partiellement fermentés et/ou de vins est réalisé avant tirage en bouteille. »

Choix des cépages :

- **clairette Rs** : c'est un cépage issu d'une mutation du cépage Clairette B (utilisé à 25 % dans l'AOC Clairette de Die 'méthode ancestrale'), présent dans l'aire géographique. Il est actuellement cité dans le cahier des charges de l'AOC

Clairette de Die, dans la partie « mesures transitoires ». Il se trouve pour le moment disséminé dans les vignes. Il a globalement les mêmes caractéristiques que la Clairette B, sauf la pellicule colorée. C'est un cépage faiblement coloré.

- **muscat à petits grains Rg (rouge)** : il s'agit d'une mutation des pieds de Muscat à petits grains Blancs en cépage rouge. Après plantation de muscat B, il y a mutation de certains pieds en muscat Rg au fil du temps. Dans les parcelles anciennes, la proportion de muscat Rg est plus importante. Les caractéristiques sont proches de celles du muscat B, la maturité est un peu plus tardive (1 semaine). Ce cépage est considéré comme un cépage aromatique. Lors de la mise en place des cahiers des charges, la présence de ce cépage n'avait pas été jugée comme aussi importante que celle du cépage clairette Rs. Il ne figure donc pas dans les mesures transitoires. Il existe des références anciennes (XVIII et XIX^{èmes} siècles) à ce cépage¹. Il est actuellement présent de façon anecdotique et disséminé dans le vignoble. Une sélection clonale a débuté en 2012 et il est cultivé dans le conservatoire du cépage Muscat à Vercheny.
- **gamay N** : Il est déjà présent sur la zone : en AOC « Châtillon en Diois » (19,3 ha) et de façon plus limitée dans le reste de l'aire géographique des AOC du Diois (4 ha). Il a une présence attestée sur l'aire géographique depuis le début du XX^{ème} siècle. Il s'agit d'un cépage aromatique. Les conditions pédo-climatiques locales lui permettent d'atteindre une maturité satisfaisante et d'exprimer au mieux son potentiel organoleptique.

III.2- Examen des suites de la PNO par la commission d'enquête :

- La commission d'enquête s'est tout d'abord réunie **par téléphone le 03/09/2015** pour examiner les échanges réalisés suite à la Procédure Nationale d'Opposition.

Elle a déduit de cette étude que deux arguments principaux ressortaient des oppositions :

- Concurrence du Cerdon (méthode ancestrale sur des vins rosés uniquement) par un autre produit rosé élaboré selon la méthode ancestrale (Clairette de Die rosée), alors que le Cerdon avait le monopole (en AOC) jusqu'ici pour ce type de produit,
- Pas d'antériorité des vins rosés dans le Diois et encore moins de vins rosés mousseux.

La Commission d'Enquête a rappelé qu'une méthode d'élaboration ne pouvait pas être réservée à une Appellation. Elle a constaté en outre que les deux produits n'allaient pas avoir la même typicité du fait non seulement des savoir-faire locaux et des facteurs naturels mais aussi des cépages utilisés :

- Pour l'AOC « Bugey » suivi de la dénomination « Cerdon », les vins sont élaborés exclusivement à partir des cépages Gamay et Poulsard,
- Pour les vins rosés en AOC « Clairette de Die », au minimum 75 % de la cuvée serait composée de muscat à petits grains B ou Rg, et le cépage Gamay ne représenterait qu'au maximum 10 % de celle-ci. Dans la « Clairette de Die » rosée, la typicité est conforme à celle de l'AOC « Clairette de Die » avec un fort impact du muscat.

Concernant l'antériorité des vins rosés et plus particulièrement des vins rosés mousseux dans l'aire géographique des AOC du Diois, la commission d'enquête avait déjà constaté qu'il ne pouvait pas y avoir des traces récentes d'élaboration de vins mousseux rosés dans l'aire géographique des AOC du

¹ L'ouvrage « Die, histoire d'une cité », publié en 1979, cite l'utilisation de ce cépage dès 1728. Aussi, des références (livres de comptes de la cave Joubert 1831-1838) montrent des volumes de vins issus de ce cépage comparables ou supérieurs à ceux issus du muscat blanc au XIX^{ème} siècle.

Diois, car il est interdit depuis 1957 d'élaborer des vins mousseux hors AOC dans l'aire géographique (Loi du 20/12/1957).

L'ODG des vins du Diois a trouvé des traces écrites d'existence de vins rosés mousseux dans le Diois et même de Clairette de Die rosée : fin XIXème siècle et début du XXème.

Les citations concernées :

- Dans « Voyage en France » (Berger-Levrault, 1896), p.253 :

Jadis le Diois était un vaste vignoble produisant la douce clairette de Die, rosée, d'un léger goût muscat; le phylloxéra a tout détruit; on essaie bien de reconstituer cette richesse, mais les efforts sont l'œuvre de rares personnalités, l'ancien ...

- Dans le catalogue des vins présentés à l'Exposition universelle de Vienne en 1873, figurent les vins de M. Lantheaume de Barsac (dans la vallée de la Drôme) : notamment un **vin muscat rosé**.

- Dans la Revue de la viticulture, 1910, volume 34 : **Sous le nom général de Clairette de Die., on désigne le vin blanc (ou rosé) préparé doux mousseux, soit avec les raisins du Muscat blanc (ou rosé), soit avec les raisins de la Clairette, soit avec un mélange des raisins de ces variétés.**

- Louise Drevet, écrivain à succès, qui tenait une chronique hebdomadaire dans Le Dauphiné, sous le pseudonyme de Léo Ferry, évoque en 1867 « la joyeuse et pétillante clairette de Die » et « sa mousse rose ». (Le Dauphiné, édition du Dimanche 6 janvier 1867).

La commission d'enquête a proposé de compléter la partie 'lien' du cahier des charges avec ces éléments afin de mieux ancrer l'antériorité de cette production de vins rosés et de Clairette de Die rosée.

➤ **La partie lien du projet de cahier des charges modifié « Clairette de die » a donc été complétée par des éléments complémentaires montrant l'antériorité de vin rosés dans le Diois et plus particulièrement l'antériorité de la « Clairette de Die » rosée.**

Elle a ensuite souhaité rencontrer des représentants de la filière Bugey, en tant qu'opposants identifiés lors de la Procédure Nationale d'Opposition.

- **Une rencontre a été organisée à Lyon le 20 novembre**, tout d'abord entre la commission d'enquête et des représentants de l'ODG Bugey puis entre la commission d'enquête et des représentants de l'odg des vins du Diois.

Représentants de l'ODG Bugey rencontrés :

- Eric Angelot, président
- Jean-Luc Guillon, vice Président
- Elie Renardat, membre du bureau zone Cerdon
- Eric Vucher
- Bernard Rondeau

Les représentants de l'ODG Bugey ont pris connaissance des ajouts réalisés dans le CDC Clairette de Die afin de montrer l'antériorité des vins rosés dans le Diois.

Ils déclarent :

- En tant qu'ODG, être chargés de défendre la valeur économique de l'AOC Bugey et plus particulièrement de la DGC Cerdon, et de défendre la typicité du Cerdon, qui est liée à du vin rosé élaboré selon la méthode ancestrale.

- Que la Clairette de Die rosée, va venir concurrencer le Cerdon car il s'agit d'une méthode ancestrale sur du vin rosé. En outre, les volumes vont pouvoir être importants rapidement et le prix de vente est un peu en dessous du Cerdon.

- Que lors de l'accession en AOC du Bugey (en 2009) la CE avait demandé beaucoup d'efforts à la filière, et notamment : d'abandonner les cépages blancs dans le Cerdon, et de ne pas faire de

méthode ancestrale dans le Bugey en dehors du Cerdon. Ils ne comprennent donc pas qu'une démarche en extension de l'AOC Clairette de Die : introduction d'une nouvelle couleur et d'un nouveau cépage, soit possible, si facilement.

- Que le Cerdon est obligé de réaliser du rosé sur des raisins rouges uniquement, ce qui est très délicat techniquement.

La Commission d'Enquête indique :

- Il n'est pas possible de réserver un type de produit par le biais d'une Appellation (rosé en méthode ancestrale).

- En outre, il faut s'attendre au développement de rosés mousseux dans les années à venir du fait des marchés, que ce soit en AOC ou dans d'autres segments.

- Le Cerdon doit donc plutôt capitaliser sur son nom, sa notoriété.

- En outre, dans la Clairette de Die rosée il est prévu une quantité minimale de Gamay (maximum 10 %). Ce produit gardera donc ses arômes muscatés, très différents la typicité du Cerdon : ce n'est pas une copie du Cerdon.

- En AOC, il est possible d'évoluer : introduction de nouveaux cépages, ou évolution vers de nouvelles couleurs mais ceci doit être encadré (expérimentation, présence ancienne des cépages / limitation de ceux-ci à 10%, conservation de la typicité de l'Appellation, antériorité..).

- Les arguments économiques mis en avant par le Bugey peuvent être entendus, mais n'ont pas de valeur juridique.

L'ODG Bugey indique :

- Du fait de l'absence de minimum de Gamay dans la Clairette de Die Rosée, il pourra se produire de volumes très importants très rapidement

- La notoriété du Cerdon n'a pu se développer que depuis 2009 (en AOC).

- A la question de la commission d'enquête sur le sujet, l'odg Bugey indique que ce n'est pas le fait qu'il y ait du Gamay le problème essentiel c'est plutôt l'existence même d'un autre rosé vinifié selon la méthode ancestrale en AOC.

La Commission d'Enquête conclut sur le fait qu'elle a bien entendu les arguments de l'ODG Bugey. **Elle est prête à discuter avec l'ODG Diois sur les possibilités de limiter les volumes en rosé, dans la mesure du possible.**

Représentants de l'ODG Diois rencontrés :

- Fabien Lombart, président

- Bernard Pelissier, vice président, membre de la Commission Technique de l'odg

- Jacky Teyssot, membre du CA de l'odg et du CA de la cave Jaillance

- Olivier Rey, membre du CA de l'odg, président de la cave Jaillance

- Marie Lafargue (animatrice)

La Commission d'Enquête indique à l'odg :

- Les données sur l'antériorité des rosés dans le Diois : une bonne chose à ajouter au lien du cahier des charges « Clairette de Die » pour répondre à la question de l'antériorité des vins rosés.

- Un autre pas vers les opposants peut être fait en ajoutant une disposition fixant un minimum de cépages rouges dans les rosés. Ceci encadrerait davantage l'élaboration des vins rosés et permettrait de garantir une évolution progressive du volume de rosé (encore peu d'hectares disponibles en gamay + muscat rouge pour l'élaboration de rosé).

Une rencontre a eu lieu entre les ODG Bugey et Diois le 08 décembre pour discuter de cette proposition.

L'ODG des AOC du Diois a donc proposé d'ajouter la disposition suivante en ce qui concerne la définition des assemblages pour la « Clairette de Die » rosée :

« - la proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains Rg et de Gamay N est supérieure ou égale à 5% »

La partie ‘assemblage de cépages’ du cahier des charges devient donc :

« Pour les cuvées destinées à l’élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » :

- en ce qui concerne les vins blancs, la proportion du cépage muscat à petits grains B est supérieure ou égale à 75 %.

- en ce qui concerne les vins rosés,

- la proportion de l’ensemble des cépages muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg est supérieure ou égale à 75 %,

- la proportion de l’ensemble des cépages muscat à petits grains Rg et de gamay N est supérieure ou égale à 5%,

- la proportion du cépage gamay N est inférieure ou égale à 10%. »

Par courrier en date du 18 décembre 2015, l’ODG des AOC du Diois, le Syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois, a confirmé ces demandes d’évolution du cahier des charges « Clairette de Die ».

CONCLUSION

La commission d’enquête juge favorables les évolutions proposées par l’ODG des AOC du Diois dans le projet de cahier des charges modifié « Clairette de Die », suite aux échanges menés lors de la Procédure Nationale d’Opposition :

- dans la partie ‘Lien avec la zone géographique’ : ajout d’éléments confortant l’antériorité des vins rosés dans l’aire géographique et de la Clairette de Die rosée,
- dans la partie ‘Assemblage des cépages’, fixation d’un pourcentage minimum des cépages Gamay N et Muscat à petits grains Rg.

Elle propose au Comité National de se prononcer sur le projet de cahier des charges modifié joint au dossier.

A noter : Les cahiers des charges des autres AOC du Diois : A.O.C. « Coteaux de Die », A.O.C. « Châtillon en Diois », A.O.C. « Crémant de Die », soumis à la Procédure Nationale d’Opposition, n’ont pas rencontré d’opposition et sont donc par conséquent considérés comme validés par le Comité National, conformément à sa décision du 12 février 2015.

**CAHIER DES CHARGES
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« CLAIRETTE DE DIE »**

AVERTISSEMENT

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~

Projet de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« Clairette de Die » homologué par [décret n° 2011-1156 du 22 septembre 2011](#)
et modifié par [décret n° 2013-903 du 9 octobre 2013](#) publié au JORF du 11
octobre 2013

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die », initialement reconnue comme appellation d'origine par le décret du 21 avril 1910 et comme appellation d'origine contrôlée par le décret du 30 décembre 1942, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

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

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die » complétée de la mention « méthode ancestrale » est réservée aux vins mousseux blancs et rosés.

L'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die » est réservée aux vins mousseux blancs ~~mousseux~~.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 6 novembre 1985, des 5 et 6 juin 2002, des 8 et 9 novembre 2006 et du 26 juin 2013.

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.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont issus des cépages suivants :

Vins Blancs :

- **cépage principal** : muscat à petits grains B,
- cépages accessoires : **muscat à petits grains Rg, clairette B, clairette Rs,**

Vins Rosés :

- **cépages principaux** : muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg ;
- **cépages accessoires** : clairette B, clairette Rs, gamay N.

b) - Les **autres** vins, élaborés par seconde fermentation en bouteille, sont issus du seul cépage clairette B.

c) - **Du fait des mutations présentes dans le vignoble, la coexistence de pieds des cépages suivants est autorisée au sein d'une même parcelle :**

- **le cépage muscat à petits grains B avec le cépage muscat à petits grains Rg.**
- **le cépage clairette B avec le cépage clairette Rs.**

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- Pour les vins **blancs** susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », la proportion du cépage muscat à petits grains B est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement ~~pour les vins blancs.~~

- **Pour les vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », la proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains B et Rg est supérieure ou égale à 75% de l'encépagement et la proportion du cépage gamay N ne peut être supérieure à 10% de l'encépagement.**

- La conformité de l'encépagement est appréciée, pour le type de vin considéré, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

- **Cependant, les règles de proportion ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et exploitant une superficie totale (toutes couleurs confondues) inférieure à 1,5 hectare au sein de l'aire parcellaire délimitée en appellation d'origine contrôlée «Clairette de Die».**

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2,20 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.

Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,5 mètres.

L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,50 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées soit en taille Guyot, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat), avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 13000 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 9000 kilogrammes par hectare.

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 %.

f) - Etat cultural de la vigne.

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

2°- *Irrigation*

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

3°- **Autres pratiques culturales**

Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou de tout autre traitement reconnu par le Ministère en charge de l'agriculture pour lutter contre la flavescence dorée et la nécrose bactérienne.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

~~b) - Dispositions particulières de récolte.~~

~~Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.~~

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 144 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- *Rendement*

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 60 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 70 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéficiaire 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.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage de cépages.

~~La proportion de moûts de raisin du cépage muscat à petits grains B, dans la cuvée destinée à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », est supérieure ou égale à 75 %.~~

Pour les cuvées destinées à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » :

- **en ce qui concerne les vins blancs, la proportion du cépage muscat à petits grains B est supérieure ou égale à 75 %.**
- **en ce qui concerne les vins rosés,**
 - **la proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg est supérieure ou égale à 75 %,**
 - **la proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains Rg et de gamay N est supérieure ou égale à 5%,**
 - **la proportion du cépage gamay N est inférieure ou égale à 10%.**

b) - Normes analytiques.

- Tout lot de vin susceptible de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3 atmosphères mesurée à la température de 20 °C et une teneur en sucres, exprimée en sucres fermentescibles, supérieure ou égale à 35 grammes par litre.
- Tout lot de vin élaboré par seconde fermentation en bouteille et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 atmosphères mesurée à la température de 20 °C et une teneur en sucres, exprimée en sucres fermentescibles, inférieure ou égale à 15 grammes par litre, **après adjonction de la liqueur d'expédition.**

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

Les vins conditionnés ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût :

- le titre alcoométrique volumique total de 12,5 % pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ;
- le titre alcoométrique volumique acquis de 13,5 % pour les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille.

d) - Capacité de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,2 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

e) - Bon état d'entretien global du chai (sols et murs) et du matériel (hygiène).

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

f) - Maîtrise des températures.

Pour l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », le chai de vinification et d'élaboration est doté d'un dispositif suffisant et adapté de filtration et de production de frigos.

2°- *Dispositions par type de produit*

a) - Les vins **qui ne sont pas susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »** sont élaborés par seconde fermentation en bouteille de verre, **à partir d'un vin complètement fermenté avec adjonction de liqueur de tirage.**

Le tirage en bouteilles, dans lesquelles s'effectue la prise de mousse, est réalisé à partir du 1^{er} janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont élaborés par fermentation unique.

Cette fermentation débute en cuve. Elle est maîtrisée grâce à l'utilisation du froid et à l'élimination d'une partie de la population levurienne. L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.

La prise de mousse se fait uniquement en bouteille de verre à partir du moût partiellement fermenté.

En ce qui concerne les vins rosés, l'assemblage de moûts partiellement fermentés et/ou de vins est réalisé avant tirage en bouteille.

Le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à 4 mois.

La fermentation s'arrête naturellement dans la bouteille.

L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

c) – Pour **tous les types de vins**, ~~les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille et les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale »~~, le dépôt peut être éliminé :

- soit par dégorgement ;

- soit par filtration isobarométrique dite « de bouteille à bouteille » ;

- soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobarométrique. Dans le récipient d'unification, les vins sont maintenus à une température inférieure ou égale à 4 °C. Le récipient est muni d'un dispositif permettant le contrôle de la température.

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 lors du tirage pour prise de mousse.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du tirage.

4°- *Dispositions relatives au stockage*

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

5°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination des consommateurs*

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la période de 4 mois de conservation en bouteilles sur lies, et au plus tôt le 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de 9 mois de conservation en bouteilles sur lies après tirage, et au plus tôt le 1^{er} octobre de l'année qui suit celle de la récolte.
- Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :

- Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », à l'issue d'une période de 4 mois minimum à compter de la date de tirage ;
- Pour les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille, à l'issue d'une période de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- *Informations sur la zone géographique*

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au sud-est de la commune de Valence, dans la partie nord des chaînes subalpines méridionales. Elle est limitée au nord par les hautes falaises du Vercors et du plateau du Glandasse, au sud par la montagne de Saou et à l'ouest par la dépression rhodanienne. Au cœur des montagnes s'ouvrent les vallées du Bez et de la Drôme, constituées de vastes plaines alluviales et drainant une série de bassins séparés **par** des goulets alternés avec de vastes combes comme celle de Die et Vercheny.

Cette situation confère à la zone géographique un climat marqué par les influences méditerranéennes néanmoins dégradées par la proximité des reliefs montagnards. Le vignoble est installé sur les versants dominant la vallée de la Drôme, de part et d'autres de cette rivière. En remontant son cours, on dénombre 31 communes sur le territoire desquelles peuvent être produites indifféremment les appellations d'origines contrôlées « Clairette de Die », « Coteaux de Die » et « Crémant de Die ». Il faut noter que 12 de ces communes sont incluses dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Châtillon-en-Diois ».

De par son encépagement, le vignoble du Diois constitue un trait d'union entre la Provence viticole, grâce aux cépages muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, et clairette B et clairette Rs présents dans les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die », et la Bourgogne d'où proviennent les cépages gamay N, aligoté B et chardonnay B entrant dans l'élaboration des vins de l'appellation « Châtillon-en-Diois ».

En venant de la fosse Vocontienne, le contraste entre les orientations générales nord-sud des plis du massif du Vercors et est-ouest des reliefs du Diois est saisissant. La grande complexité géologique de cette région résulte d'une intense érosion et de fortes contraintes physiques liées essentiellement aux plissements alpins.

On peut cependant y distinguer deux grands ensembles. D'une part, l'avant pays, qui a pour limite orientale la cluse de Saillans et dont les roches, d'origine crétacée, sont constituées d'alternance de marnes et de calcaires argileux. D'autre part, le pays en amont de Saillans, formé d'un anticlinorium d'âge jurassique éventré par l'érosion, a donné naissance à une succession de dépressions comme celles d'Aurel, de Barsac et de Vercheny. L'érosion de cette carapace, datée du jurassique supérieur, est à l'origine de grandes « barres calcaires » qui dominent le paysage et qui ont alimenté en éléments grossiers les niveaux du jurassique inférieur mis au jour et constitués d'alternances marno-calcaires très compactées. Ces marnes, issues de grandes épaisseurs de sédiments fossilifères déposés au fond de la mer pendant le secondaire, et constituent les fameuses « terres noires » du Diois. Enfin, il faut noter le rôle joué par les dépôts d'âge quaternaire dans ces deux ensembles. Ce sont les terrasses fluviatiles de la Drôme et de la Gervanne, les cônes de déjection et les éboulis calcaires. Ainsi, la vigne s'est développée sur cette palette de sols à la structure hétérogène.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La plupart des écrits concordent pour dater l'installation de la vigne par le couloir Rhodanien et dans les vallées proches au moment de la conquête Romaine c'est-à-dire au cours du II^{ème} siècle avant JC. A cette époque, l'actuelle frange méridionale du département de la Drôme appartient au territoire des Voconces, peuple gaulois dont les principales cités sont chronologiquement Luc-en-Diois (*Lucus Augusti*) puis Die (*Dea Augusta Vocontiorum*). A partir du I^{er} siècle après JC, des traces écrites corroborent l'existence de vin dans le Diois. En outre, PLINE L'ANCIEN (77 après JC) offre dans son « *Histoire Naturelle* » une preuve historique de premier choix sur l'existence de deux vins réputés produits dans ce pays de Voconces : un vin doux (*vinum dulce*) issu d'un cépage récolté tardivement (probablement le cépage muscat à petits grains B) et un vin pétillant (*aigleucos*), dont on arrêta la fermentation en plongeant les *dolia* (jarres de vin) dans l'eau froide, jusqu'à l'hiver. Une filiation évidente s'établit entre ces vins antiques l'un doux, l'autre bourru et plus ou moins mousseux et la « Clairette de Die » complétée par la mention « méthode ancestrale » d'aujourd'hui, à la fois douce et effervescente. L'histoire a même retenu un sacrifice taurobolique en l'honneur de Liber Pater (dieu assimilé à Bacchus) et de l'empereur Philippe célébré le 2 des Calendes d'octobre (30 septembre 245), à Die, par les prêtres de Valence, d'Orange, d'Alba et de Die.

D'autres preuves de l'antériorité de la culture de la vigne et du vin abondent aussi sous forme de vestiges archéologiques. Citons notamment, une frise de la porte Saint-Marcel à Die (III^{ème} siècle après JC) représentant le culte de *Liber Pater*, un couvercle de sarcophage provenant de Die figurant des Amours vendangeurs (III^{ème} siècle), un fragment de marbre blanc portant une sculpture en haut relief d'un pied de vigne avec grappes et vendangeur, un bas relief de sarcophage chrétien avec des vendangeurs, des *dolia* provenant d'un cellier d'une villa Augustéenne découverte à Pontaix, ...

Au XII^{ème} et XIII^{ème} siècle, le vin du diois apparaît sur plusieurs chartes qui ont trait au droit de banvin (impôt payé au seigneur pour pouvoir vendre du vin sur ses terres). La plupart des chartes de la même époque font par ailleurs couramment état de transactions de vignes sur Die et ses environs.

Plus tard, la viticulture devient omniprésente comme en témoigne le parcellaire de Die dressé en 1595 qui révèle l'existence de vignes dans dix-sept quartiers sur les dix-neuf que compte la ville.

Entre les vins du pays de Voconces (*Vinum Dulce* et *Aigleucos*) cités au I^{er} siècle et la « Clairette de Die », reconnue au début du XX^{ème} siècle, différentes dénominations jalonnent l'histoire de ce vin.

Le 4 Mai 1629, les Diois offrent au roi LOUIS XIII, de passage dans la ville, deux charges de vin *Muscat* fournies par Jacques RICHARD.

On trouve au XVI^{ème} siècle un vin *Claret*, **qui est probablement un vin rouge très clair ou rosé**, et un vin *Blanc*, l'évêque Jean de MONTLUC recevant en 1577 deux tonneaux de ces vins.

Ces éléments constituent les premières pièces d'un puzzle décrivant des vins blancs issus du cépage muscat à petits grains B, doux, partiellement fermentés, mousseux.

Il faut attendre le XVIII^{ème} siècle pour que le terme « *Clerete* » associé à l'origine géographique (de Die) apparaisse explicitement (Correspondance du notaire ACCARIAS de Châtillon-en-Diois - 1748).

Au cours de cette histoire, les viticulteurs ont plantés de la vigne sur la fraction de la vallée de la Drôme comprise entre Aouste-sur-Syè et Luc-en-Diois et dans la vallée de la Gervanne.

Dans ces vallées, l'homme a dû rechercher les meilleures expositions sur les « *serres* » (dénomination utilisée localement pour désigner petits reliefs et collines), ou sur les terrasses bien exposées, perchées parfois jusqu'à 700 mètres d'altitude (Châtillon-en-Diois). Ceci explique la présence ténue de la vigne dans le paysage perçu depuis le principal axe routier, trop encaissé par rapport aux vignes. En prenant de la hauteur, un vignoble de montagne apparaît alors, souvent émaillé de cabanons ou cabanes de vigneron, témoins de cette activité et par endroits très présents dans le paysage (certaines communes en compte plus de 50).

Si le vignoble se fait discret depuis la route départementale 93 traversant la vallée de la Drôme vers Die, en revanche, cet axe est bordé de nombreux caveaux de dégustation, à côté des chais, ou créés spécialement pour recevoir les visiteurs, nombreux lors de la saison touristique.

Des infrastructures plus importantes marquent également le paysage, tout en témoignant de l'importance des productions viticoles, comme le bâtiment de l'Union des Jeunes Viticulteurs Récoltants, la maison de négoce CAROD à Vercheny, les vastes locaux de la cave coopérative à Die... Vignes, cabanes de vigneron, caves, caveaux et enseignes publicitaires vantant la « Clairette de Die » sont autant de marqueurs du territoire caractérisant la vocation viticole de cette région.

Les cépages antiques, cités par PLINE L'ANCIEN comme particulièrement adaptés à l'obtention de vins doux (*helvinnaca* et *diachytos*) ont disparu. Avant l'arrivée du phylloxéra, les cépages caractéristiques plantés dans le diois sont la *Funate* et le *Paugayen* pour les vins rouges, les cépages clairette B et muscat à petits grains B pour les vins blancs. La crise phylloxérique bouleverse, comme ailleurs, l'encépagement et participe au développement des hybrides producteurs directs américains (*Clinton*, *Othello*) tout en favorisant l'arrivée de plants greffés, en provenance d'autres régions viticoles (Midi, Bourgogne). Nonobstant l'élimination obligatoire des hybrides, beaucoup de cépages autochtones (*Funate*, *Paugayen*) sont abandonnés à cause de leur sensibilité à la coulure ou à l'oidium, et ceux en provenance d'autres régions (grenache N, alicante-bouschet, aramon N, carignan N, grand-noir N,...) subissent, pour la plupart, le même sort en raison de problèmes qualitatifs ou d'inadaptation au climat.

Progressivement et forts **et** des sélections qu'ils ont pu faire, les vigneron sont revenus aux cépages autochtones blancs, clairette B et muscat à petits grains B, qu'ils ont sélectionnés. **Même si les cépages blancs sont majoritairement cultivés, la présence de cépages rouges tels que gamay N ou muscat à petits grains Rg est attestée sur l'aire géographique jusqu'à nos jours.**

L'extension du vignoble s'est poursuivie pour atteindre son apogée au milieu du XIX^{ème} siècle avec une surface du vignoble évaluée à 6000 hectares.

A partir de 1870, la crise phylloxérique ampute 80% du vignoble, seuls 1000 hectares environ subsistent. A cette époque, de nombreuses vignes quittent les coteaux laissant les terrasses abandonnées.

Comme en de nombreux autres vignobles, ces difficultés sont à l'origine des premiers regroupements de vigneron au travers du syndicat pour la destruction du phylloxéra, en 1884. L'année 1908 marque la naissance du syndicat pour la défense de la « Clairette de Die ».

La reconnaissance en appellation d'origine réglementée intervient en 1910 (décret du 21 Avril 1910) avec une première délimitation réalisée sur 41 communes. **A cette époque le terme « Clairette de Die » désigne l'ensemble des vins blancs et produits dans ce secteur sans distinction de cépages, dénommés alors « Clairette » et « Clairette Muscat ». Dans « la Revue de Viticulture », Louis Rolland écrit que « A cette époque sous le nom général de Clairette de Die., on désigne le vin blanc (ou rosé) préparé doux mousseux, soit avec les raisins du Muscat blanc (ou rosé), soit avec les raisins de la Clairette, soit avec un mélange des raisins de ces variétés ». (Extrait Revue de Viticulture n° 34, 1910 Louis Rolland)**

En 1942, la « Clairette de Die » est reconnue en appellation d'origine contrôlée. Cette étape va accélérer le développement de la viticulture et cristalliser la communauté humaine autour d'un produit. L'année 1950 voit naître la cave coopérative de Die qui jouera un rôle moteur dans le développement économique de la région et dans la diffusion de la renommée de la « Clairette de Die ». En 1983, on

estimait qu'elle faisait vivre le quart de la population du Diois et, en 2010, elle génère encore 500 emplois directs.

Le décret du 25 Mai 1971 distingue les vins mousseux élaborés par « méthode dioise » issus principalement de moûts du cépage muscat à petits grains B partiellement fermentés et ceux élaborés par « seconde fermentation » à partir d'un vin de base issu essentiellement du cépage clairette B.

Ce vignoble de montagne couvre ~~1500~~ 1600 hectares pour une production moyenne de 90000 hectolitres. A elle seule, la cave coopérative regroupe 260 producteurs (80% des producteurs) élabore, en 2009, les 3/4 de la production. Une structure originale, l'Union des Jeunes Viticulteurs Récoltants regroupe 7 associés mettant en commun leur vignoble, le matériel, le savoir-faire et 5 salariés pour exploiter 60 hectares et commercialiser 500000 bouteilles par an.

La très ancienne maison CAROD Frères (Vigneron négociant), est, en 2010, le dernier représentant d'un négoce local, très présent par le passé.

Enfin, une trentaine de caves particulières vinifient et commercialisent des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die ».

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

L'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die » repose sur deux produits aux règles de production et **aux** caractéristiques reconnues.

Les vins bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » sont le véritable étendard du vignoble avec 88% de la production du Diois. Ce vin **blanc ou rosé** issu des cépages muscat à petits grains B **ou muscat à petits grains Rg (représentant 75% minimum de la cuvée) complétés par la clairette B, la clairette Rs et le gamay N**, est élaboré par un procédé original consistant à ralentir puis stopper la fermentation alcoolique par le froid, tout en conservant une quantité importante de sucres fermentescibles. Le moût, partiellement fermenté, est ensuite mis en bouteille dans laquelle il poursuit sa fermentation pendant au moins 4 mois. Ce produit singulier est résolument moderne par son caractère très aromatique aux arômes primaires dominants, mais aussi plus complexes, tels les parfums d'agrumes, de miel, de fleurs ou de litchis, **complétés par des notes de fruits rouges, dans les vins rosés**. Son titre alcoométrique volumique acquis est faible, 7 % à 9 %, il est doux, avec environ 50 grammes de sucres fermentescibles par litre, et pétillant. La robe est généralement jaune pâle avec des reflets verts **pour les blancs ou d'un rose léger pour les vins rosés. Il se caractérise en outre par** des bulles très fines, moyennement persistantes.

Les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille, issus du seul cépage clairette B, représentent 7% de la production du Diois. Après 9 mois, les bouteilles sont dégorgées et une liqueur d'expédition est ajoutée. Ce produit tient moins son originalité de la technique de vinification commune à beaucoup de vins mousseux que de sa composition exclusivement à base de cépage clairette B.

3°- Interactions causales –

Au sud du Vercors, dans la vallée de la Drôme où la lavande fine trouve ses origines, sous un climat déjà marqué par les influences méditerranéennes nuancées par les proches montagnes, s'est développé un vignoble principalement planté avec les cépages méridionaux que sont les cépages muscat à petits grains B et clairette B.

L'homme a su adapter ces variétés, trouvant l'adéquation optimale sur des sols marneux ou calcaires développés sur les « serres » et dans les coteaux bien exposés et drainés. Les vicissitudes et contraintes physiques ont permis aux viticulteurs d'accumuler une expérience et un savoir-faire dans l'adaptation de ces cépages aux différentes situations. Ainsi, les sols des « terres noires » (marnes schisteuses ou calcschistes) constituent le territoire de prédilection du cépage muscat à petits grains B qui apporte, alors, gras, structure et puissance aromatique, alors que ceux plus caillouteux développés sur les terrasses quaternaires, les cônes de déjection et les éboulis au pied des barres calcaires sont le plus souvent destinés au cépage clairette B. Ce cépage typique de la Provence se trouve ici en limite climatique de maturité et apporte ainsi acidité et finesse des arômes indispensables aux vins mousseux

ou tranquilles. ~~En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons du Diois contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.~~

Avec ces cépages, et dès l'origine du vignoble, le vigneron du Diois a mis au point une technique singulière de vinification dans les caves, dont la fraîcheur apportée par la proximité des reliefs freinait naturellement, mais de manière aléatoire, la fermentation alcoolique, pour donner un vin avec sucres fermentescibles résiduels, peu alcoolisé et mousseux qui porte la mention « méthode ancestrale ».

Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire autour du perfectionnement de cette technique d'arrêt de fermentation. Les *dolias* de l'antiquité directement immergées dans l'eau froide ont fait place à une technique rudimentaire de filtration, utilisant d'abord le transvasement d'un récipient à l'autre (1834), puis de grandes manches en toile pour appauvrir le vin en levures (1902). A l'origine, ce produit peu stable ne pouvait pas être mis en bouteille et était donc vendu en tonneaux durant la saison froide. Seuls quelques détaillants pouvaient stocker la « Clairette de Die » en bouteilles de limonade conservées en caves plus ou moins fraîches. Les reprises de fermentation étaient fréquentes avec l'arrivée des températures printanières et il était difficile de garder ces vins au delà de Pâques.

Les preuves d'antériorité de la renommée, comme de la notoriété, foisonnent. PLINE L'ANCIEN écrit dans son « *Histoire Naturelle* », « ...un seul est vraiment excellent, c'est l'Aigleucos, un vin doux naturel demeurant mousseux ».

Malgré l'existence d'un vignoble et une réputation sur le produit attestés depuis l'antiquité, la diffusion du vin de Die demeure longtemps confidentielle en raison, d'une part du mauvais état des voies de communication, et d'autre part, de la fragilité d'un produit à moitié fermenté, instable et supportant difficilement les voyages. Ainsi, entre le XV^{ème} siècle et le XVIII^{ème} siècle, la « Clairette de Die » est essentiellement consommée sur place ou dans les montagnes proches (Diois, Dévoluy, Trièves, Vercors). Cette réputation, dans les régions proches, est avérée si l'on en croit un texte de 1748 rapportant une requête d'un client faisant sa commande de vin depuis Mens (commune du Trièves) : « ... Comme je sais que la Clerete de Die, surtout la bonne, est toujours arrêtée d'avance ».

En 1781, FAUJAS DE SAINT-FONDS écrit dans son ouvrage intitulé « *Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné* » : « il existe encore dans cette province des vins qui ont de la réputation, tels le vin mousseux de Die... »

A partir de 1825, un négociant (maison JOUBERT et BERNARD), installé à Die, joint au commerce de son père (peaux tannées), la vente des vins de sa propriété et de ceux achetés à des vignerons. La diffusion des vins se fait d'abord aux alentours, dans la ville de Die, puis s'organise pour alimenter les communes du Diois. L'entreprise prospère et achète les raisins, et le vin obtenu est expédié en pièces de 110 litres plus loin encore jusqu'à Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas...mais le transport est long et périlleux, le vin arrive souvent dégradé ou n'arrive même pas du tout.

La Clairette de Die développe sa notoriété aussi bien sous sa forme blanche que rosée, au-delà de sa zone de production. Louise Drevet, écrivain à succès, qui tenait une chronique hebdomadaire dans Le Dauphiné, sous le pseudonyme de Léo Ferry, évoque en 1867 « la joyeuse et pétillante clairette de Die » et « sa mousse rose ». (*Le Dauphiné, édition du Dimanche 6 janvier 1867*).

Il faut attendre le désenclavement de la vallée de la Drome, grâce notamment à l'inauguration de la voie ferrée reliant Die à la grande ligne Paris-Marseille, en 1885, pour que cette production vinicole originale soit reconnue au-delà des régions proches, sur le plan national.

Le catalogue officiel de l'exposition universelle de Vienne atteste néanmoins la présence de clairette issue des cépages 'muscat blanc' et 'muscat rosé' mousseux provenant de Barsac (dans la Drôme) dès 1873. (*Exposition Universelle de Vienne 1873 - France - Produits industriel - Première Edition. Page 155*)

Des éléments de notoriété sont aussi rattachés à des secteurs de la zone géographique, quelquefois à une commune en particulier. Ainsi, A. LACROIX écrit en 1924 dans son ouvrage intitulé « *A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon* » : « Sur le flanc occidental du massif de rochers qui occupe presque en entier cette station, le soleil mûrit le raisin d'un vin blanc mousseux fort agréable connu sous le nom de vin de Barsac ».

De même, PELLEGRIN (directeur des services de la Drôme en 1950), affirme qu'au XIX^{ème} siècle : « Les muscats mousseux les plus renommés provenaient d'Aurel, Barsac, Espenel, Vercheny et les communes voisines ».

La fragilité de ce produit explique entre autres les habitudes de consommation locale et un périmètre de diffusion originellement restreint. Les progrès de l'œnologie apportent la maîtrise de ce processus et permettent enfin une mise en bouteille rationnelle.

Cette patience est néanmoins récompensée car, au début du XX^{ème} siècle, la « Clairette de Die » est l'une des toutes premières appellations d'origine réglementées reconnue (décret du 21 avril 1910).

Au milieu du XX^{ème} siècle, la maîtrise des technologies du froid et du dégorgement permet l'obtention d'un vin stable et de qualité propre à la consommation nationale comme à l'exportation.

Ces équipements requièrent des investissements humains et financiers importants qui ont, dans un esprit solidaire, favorisé le regroupement des hommes et des moyens par la création de structures collectives (cave coopérative, union des jeunes vignerons..).

A l'origine, le terme « *Clerete* » ou « Clairette de Die » désigne une diversité de vins blancs (vins tranquilles et vins-mousseux, élaborés à partir d'un moût partiellement fermenté ou de vin de base..), toujours issus des cépages muscat à petits grains B et clairette B, mais en proportions très variables.

Après l'extinction au début du XX^{ème} siècle d'une industrie modeste (draperie, papeterie puis soie), l'ensemble des productions viticoles du Diois dont l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die » est le fer de lance, constitue, en 2010, la principale activité économique de la vallée.

XI. - Mesures transitoires

~~1° - Encépagement~~

~~A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 août 1992, plantées en cépage clairette B et présentant une proportion de cépage clairette rose Rs en mélange de plants au sein de la parcelle, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges et sous réserve que la proportion du cépage clairette rose Rs soit inférieure ou égale à 10 % du nombre de pieds présents sur la parcelle.~~

2° - Mode de conduite

a) - Densité de plantation.

- A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.

- A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres ou une superficie par pied supérieure à 2,2 mètres carrés continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Conduite de la vigne.

A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et conduites en gobelet continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse, sous réserve, outre les autres dispositions du présent cahier des charges, que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,20 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

~~3° - Récolte~~

~~A titre transitoire, les opérateurs ayant récolté mécaniquement des parcelles destinées à produire des vins de l'appellation d'origine contrôlée au titre de la récolte 2007, sur une superficie déterminée, peuvent récolter mécaniquement une superficie équivalente jusqu'à la récolte 2015 incluse.~~

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 « Clairette de Die » 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 en caractères très apparents.

2°- Dispositions particulières

Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

a) - La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la méthode d'élaboration (méthode ancestrale ou seconde fermentation en bouteille) ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols et en hectolitres ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

b) - La copie de la déclaration de récolte et, selon les cas, la copie de la déclaration de production pour les caves coopératives ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs, vaut déclaration de revendication si les volumes revendiqués sont identiques à ceux figurant sur ces déclarations.

c) - La déclaration de tirage ci-dessous vaut déclaration de revendication pour les tirages réalisés avant le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

2. Déclaration de tirage (prise de mousse)

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de tirage au plus tard un mois après la fin de l'opération.

Cette déclaration indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- la méthode d'élaboration (méthode ancestrale ou seconde fermentation en bouteille) ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de lot ;
- le millésime ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;

- le lieu d'entrepôt du vin.

3. Déclaration de remise en cercle

Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum 48 heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et le cas échéant le millésime des produits mis en œuvre.

II. - Tenue de registres

1. Enregistrement des opérations d'élimination du dépôt

Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération d'élimination du dépôt.

Ce registre indique notamment :

- la date de début de l'opération ;
- le (ou les) numéro(s) de tirage du (ou des) lot(s) concerné(s) avec le volume correspondant ;
- la (ou les) date(s) de tirage ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue de l'opération d'élimination du dépôt ;
- le numéro du lot, à l'issue de l'opération d'élimination du dépôt.

L'opérateur adresse, à l'organisme de défense et de gestion, une copie d'un extrait de ce registre au plus tard le 10 du mois qui suit chaque opération.

2. Vignes en mesures transitoires

Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives ~~à l'encépagement~~ et au mode de conduite tient à disposition des agents chargés du contrôle :

- l'inventaire des parcelles concernées ;
- en cas d'arrachage des parcelles concernées, une copie de la déclaration de fin de travaux.

~~3. Mesure transitoire relative à la récolte mécanique~~

~~Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives à la récolte mécanique tient à disposition des agents chargés du contrôle les documents permettant de contrôler :~~

- ~~- si l'opérateur possédait en 2007 une machine à vendanger ;~~
- ~~- si l'opérateur a fait appel à un prestataire de service en 2007, par la présentation d'une copie de la facture établie par ce prestataire.~~

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 et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité en frigos, en filtration (« méthode ancestrale »)	Contrôle documentaire et sur site

Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôle documentaire et sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et sur site
Suivi des règles particulières de transformation	Contrôle documentaire et sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins après élimination du dépôt	Examen analytique et examen organoleptique

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.gov.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.

I.N.A.O. SITE DE VALENCE

Arrivée le :

22 DEC. 2015

INAO, centre de Valence
17 rue Jacquard
Z.I. Les AUREATS
26000 VALENCE

Vercheny, le 18 décembre 2015

Objet : demande de modification du projet de cahier des charges Clairrette de Die mis en PNO le 12 mars 2015

Madame, Monsieur,

Dans le cadre de notre demande de modification du cahier des charges de l'AOC Clairrette de Die afin de l'étendre au rosé celui-ci a été mis en procédure nationale d'opposition le 12 mars 2015. Suite à cette PNO et aux discussions entamées avec la commission d'enquête l'organisme de défense et de gestion de l'AOC Clairrette de Die souhaite demander des modifications à ce projet de cahier des charges modifié.

Ainsi nous souhaitons intégrer un pourcentage minimum de 5% de cépages Gamay et/ou muscat à petits grains Rg dans les règles d'assemblage des vins rosés : « **la proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains Rg et de Gamay N est supérieure ou égale à 5%** »

La partie sur le lien à l'origine doit également être complétée par rapport à la version précédente. Trois éléments prouvant l'antériorité d'une Clairrette de Die rosé et sa notoriété viennent s'ajouter :

Dans « la Revue de Viticulture », Louis Rolland écrit que « *A cette époque sous le nom général de Clairrette de Die., on désigne le vin blanc (ou rosé) préparé doux mousseux, soit avec les raisins du Muscat blanc (ou rosé), soit avec les raisins de la Clairrette, soit avec un mélange des raisins de ces variétés* ». (Extrait Revue de Viticulture n° 34, 1910 Louis Rolland).



Maison de la Clairrette

Syndicat de la Clairrette de Die et des Vins du Diois

La Clairette de Die développe sa notoriété aussi bien sous sa forme blanche que rosée, au-delà de sa zone de production. Louise Drevet, écrivain à succès, qui tenait une chronique hebdomadaire dans Le Dauphiné, sous le pseudonyme de Léo Ferry, évoque en 1867 « la joyeuse et pétillante clairette de Die » et « sa mousse rose ». (*Le Dauphiné, édition du Dimanche 6 janvier 1867*).

Le catalogue officiel de l'exposition universelle de Vienne atteste néanmoins la présence de clairette issue des cépages 'muscat blanc' et 'muscat rosé' mousseux provenant de Barsac (dans la Drôme) dès 1873. (*Exposition Universelle de Vienne 1873 – France – Produits industriel – Première Edition. Page 155*)

L'ensemble de ces modifications faites au projet de cahier des charges modifié de l'AOC Clairette de Die mis en PNO le 12 mars 2015, a été approuvée par le bureau de l'ODG Clairette de Die du 4 décembre 2015 et par son Conseil d'Administration du 7 décembre 2015.

Nous vous remercions et restons à votre disposition pour toute information complémentaire que vous pourriez souhaiter.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, mes respectueuses salutations.

Le Président,

Fabien LOMBARD



Avis et communications

AVIS DIVERS

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification du cahier des charges relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die »

NOR : AGRT1504330V

L'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die » a déposé, en application de l'article L. 641-6 du code rural et de la pêche maritime, auprès de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) une demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die ».

En application de l'article R. 641-20-1 du code rural et de la pêche maritime et après avis du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, la demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die » est soumise à une procédure nationale d'opposition d'une durée de deux mois, à compter de la publication du présent avis au *Journal officiel* de la République française.

Le projet de cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die » peut être consulté dans le délai de deux mois prévu ci-dessus :

- sur rendez-vous à l'Institut national de l'origine et de la qualité :
 - INAO, 12, rue Henri-Rol-Tanguy, 93100 Montreuil-sous-Bois ;
 - INAO, ZI des Auréats, 17, rue Jacquard, 26000 Valence.
- ou sur le site internet de l'INAO :

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNO-CDC-AOC-Clairette-de-Die.pdf>.

Pendant ce délai, toute personne ayant un intérêt légitime peut émettre une opposition motivée sur les modifications proposées du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die » en écrivant à l'Institut national de l'origine et de la qualité, à l'adresse suivante : INAO, ZI des Auréats, 17, rue Jacquard, 26000 Valence.

- 5 MAI 2015

AXIOJURIS

DESILETS - ROBBE - ROQUEL

Société Civile Professionnelle
d'avocats interbarreaux

GESICA Villefranche s/Saône

INAO

Z.I. des Auréats
17 Rue Jacquard
26000 VALENCE

Villefranche sur Saône, le 4 mai 2015

Transmission par Lettre Recommandée AR

Michel DESILETS
Barreau de Villefranche-sur-Saône
Ancien Bâtonnier de l'Ordre

François ROBBE
Barreau de Lyon

Matthieu ROQUEL
Barreau de Lyon

Emeline THOMAS
Barreau de Lyon

Victor CONDEMINÉ
Barreau de Villefranche-sur-Saône

Alexandre GIOVANI
Barreau de Villefranche-sur-Saône



223, rue Charles Germain
BP 10237

69658 Villefranche s/S Cedex

Tél. : 04 74 09 47 90

Fax : 04 74 09 47 99

170, Boulevard Stalingrad

69006 Lyon

Tél. : 04 37 48 80 80

Fax : 04 37 48 80 81

Toque 786

avocat.desilets@axiojuris.com

www.axiojuris.com

RCS Villefranche-Tarare 380 863 308



Affaire : ODG DU BUGEY / ODG CLAIRETTE DE DIE

Nos Réf. : 20150214 - MD/MD/MRO

Monsieur le Directeur,

La procédure nationale d'opposition à l'encontre de la demande de modification du cahier des charges relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée « CLAIRETTE DE DIE » a été ouverte par avis paru au Journal Officiel de la République Française du 12 mars 2015.

Le Syndicat des Vins du Bugey, dont je suis le conseil, me charge de formuler une opposition motivée aux modifications proposées du cahier des charges examiné.

I - Situations

1 - Les dénominations viticoles de l'Appellation Bugey, sont :

- Bugey,
- Bugey-Cerdon,
- Bugey Manicle,
- et Bugey Montagnieu.

Le Bugey-Cerdon est un vin mousseux de couleur rosée obtenu par une méthode ancestrale.

Cette production VDQS depuis 1958 a été remaniée en 2004.

A cette occasion, les cépages blancs ont été bannis, à la demande expresse de l'INAO, et le Cerdon méthode ancestrale est exclusivement obtenu à partir de cépages rouges.

Cette exception a été confirmée en 2009, lorsque l'Appellation d'Origine Contrôlée Bugey a été reconnue.

Le Cerdon représente 50 % de la production des vins du Bugey.

Il s'agit d'une production au cahier des charges très restrictif.

Le vignoble susceptible d'en produire est limité au territoire de 9 communes, sans qu'aucune aire de proximité ne soit définie.

La restriction est également forte s'agissant de l'encépagement puisqu'il est exclusivement composé de Gamay noir et de Poulsard.

La production de Cerdon est de l'ordre de 15.000 hectolitres annuels.

2 - Le projet de cahier des charges de l'Appellation d'Origine Contrôlée « CLAIRETTE DE DIE » révolutionne cette production.

En effet, historiquement, la réputation de la CLAIRETTE DE DIE provient d'un vin effervescent à base de cépages blancs et notamment de Muscats.

Traditionnellement, aucune CLAIRETTE DE DIE n'a jamais été élaborée avec des raisins rouges.

Le nouveau cahier des charges précise que l'Appellation d'Origine Contrôlée « CLAIRETTE DE DIE », complétée de la mention « Méthode ancestrale », est réservée aux vins mousseux blancs et rosés.

Les cépages introduits par le projet de cahier de charges sont :

- A titre principal, le Muscat à petit grains rouges et,
- A titre accessoire, la Clairette RS et le Gamay noir.

Il est indiqué :

« Pour les vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », la proportion de l'ensemble de cépage Muscat à petits grains B et RG est supérieure ou égale à 75 % d'encépagement et la proportion de cépage Gamay noir ne peut être supérieure à 10% de l'encépagement.

S'agissant de l'assemblage des cépages, concernant les vins rosés, la proportion de l'ensemble des cépages Muscats à petits grains B et

Muscats à petits grains RG est supérieure ou égale à 75 % et la proportion du cépage Gamay noir est inférieure ou égale à 10% ».

Cela signifie que les vins d'Appellation d'Origine Contrôlée CLAIRETTE DE DIE, deviennent aussi des vins colorés.

II - Conséquences

1 - Economiques

Il est fait appel aux Gamay noir, cépage pouvant donner une teinte soutenue sans que soit indiquée de limite inférieure.

Ainsi, la CLAIRETTE DE DIE dispose d'un potentiel énorme de production sans commune mesure avec les 15.000 hectolitres annuels de Cerdon.

Autrement dit, la typicité du Cerdon « méthode ancestrale », se trouvera totalement noyée dans une production plus importante, plus plaisante, puisqu'avec une base de Muscat coloré avec un cépage rouge, à l'époque où la mode est au cépage rosé.

Cette situation n'est pas neutre dans une zone rurale de forte déprise à monoculture.

Aucune autre activité économique n'existe au sein de l'appellation Bugey, le vignoble est situé en forte pente et les coûts de production sont plus importants.

La survie des vignobles du Bugey et notamment du Cerdon « méthode ancestrale » s'explique le courage et l'abnégation de générations entières qui ont consacré leur vie à la vinification difficile des cépages rouges dont on sait qu'elle présente en phase de fermentation des problèmes de réduction.

Dans les années 1990 ce problème était crucial, de sorte que peu de personnes s'intéressaient à cette forme de production en rouge.

2 - Sur la concurrence

Aujourd'hui, alors que l'appellation Cerdon « méthode ancestrale » acquiert ses lettres de noblesse, un vignoble voisin entend la concurrencer avec des règles différentes.

A défaut d'avoir des débouchés pour cette production, les vins du Bugey et notamment le Cerdon « méthode ancestrale » n'auront plus vocation à exister puisqu'il n'existe pas de repli possible sauf en vin de France.

La méthode ancestrale est indissociable de l'appellation Cerdon, au point d'ailleurs que le cahier des charges précise que l'appellation complète est « *Cerdon méthode ancestrale* ».

Ainsi, le projet de cahier des charges en litige, génère une situation de concurrence déloyale, qui ne peut être admise.

En effet, il s'agit en l'espèce d'une création de toute pièce d'un vin sans aucune antériorité, à des fins marketing, uniquement pour satisfaire une frange de consommateurs.

III - Absence totale d'antériorité

1 - L'historique de l'Appellation « CLAIRETTE DE DIE » reprise dans le cahier des charges peine à faire état d'une antériorité en matière de vin rouge.

Il est indiqué au bas de la page 8, « *qu'on trouve au 16^{ème} siècle un vin Claret, qui est probablement un vin rouge très clair ou rosé,...* »

L'adverbe « probablement » démontre sur ce point qu'il n'y a aucune certitude.

Tout au contraire, le reste du paragraphe « *description des facteurs humains contribuant au lien* » ne parle que de vin blanc et notamment pétillant, connu depuis l'antiquité.

Cela est logique puisque lesdits vins étaient obtenus à partir de cépages Muscats à petits grains blancs.

La confusion ne doit pas être faite avec les vignes de Châtillon en Diois plantées pour partie en Gamay.

Ce Gamay n'a jamais été vinifié en vin mousseux et encore moins en méthode ancestrale.

Depuis qu'elle est reconnue en Appellation d'Origine la CLAIRETTE DE DIE ne produit que des vins blancs.

En page 10, au point « *Information sur les qualités et caractéristiques du produit* » les promoteurs du nouveau projet de cahier des charges, admettent cette absence de lien à la tradition en écrivant :

« Ce produit singulier est résolument moderne par son caractère très aromatique ou les arômes primaires dominants, mais aussi plus complexes, tels les parfums d'agrumes, de miel, de fleurs ou de litchies, complétés par des notes de fruits rouges dans les vins rosés. »

Or, en matière d'Appellation d'Origine Contrôlée, l'article L 641-6 du Code Rural parle bien de reconnaissance.

Ce terme présuppose que la production existe de longue date, avant que sa qualité ne soit reconnue et érigée sous cette désignation protectrice.

De même, est-il régulièrement jugé par le Conseil d'Etat, que le décret définissant les caractéristiques concernant l'aire de production et la règle de fabrication du produit, est conforme à la définition d'une Appellation d'Origine, dès lors qu'elles sont en lien avec les facteurs naturels propres à la zone.

2 - Au cas présent, l'adjonction d'un pourcentage inférieur à 10% d'un cépage rouge, tel le Gamay noir, est sans lien avec le facteur naturel propre à la zone de production « CLAIRETTE DE DIE ».

On mesure d'ailleurs parfaitement ce côté artificiel de la nouvelle production en découvrant l'indication dans le chapitre 10, *lien avec la zone géographique*, que les vignobles du Diois, constituerait un trait d'union entre la Provence viticole, grâce notamment au Muscat et la Bourgogne, d'où proviennent les cépages comme le Gamay, l'Aligoté blanc et le Chardonnay blanc.

Il s'agit d'une vision de l'esprit qui ne correspond à aucune réalité sur le terrain.

Comment le vignoble de la CLAIRETTE DE DIE peut-il se réclamer de la Bourgogne viticole ?

Jusqu'à présent, et à juste titre, il était expliqué que la désignation CLAIRETTE DE DIE, provenait du terme « *Clerete* » et désignait une diversité de vins blancs tranquilles et mousseux, toujours issus de cépages Muscat à petits grains blancs et Clairette blanc dans des proportions variables.

Ainsi, il n'est pas possible de procéder comme il est proposé par le projet de cahier des charges.

A défaut, tout vignoble pourrait par ce précédent, en voulant étendre sa gamme de produits, rechercher à produire sous le signe de qualité, des vins tranquilles ou effervescents de couleur blanc, rouge et rosé.

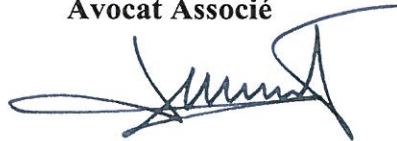
Ce précédent pourrait ruiner le système des appellations, système envié par le monde entier qui n'aurait alors plus de raison d'être puisque tout serait possible partout, ici comme ailleurs.

En conclusion, une particulière vigilance s'impose en matière de révision des appellations et sur ce qu'il est permis de faire.

Au cas présent et pour les raisons exposées ci-dessus, le Syndicat de défense des Vins du Bugey s'opposent aux dispositions du cahier des charges dont le projet a été publié au Journal de la République Française le 12 mars 2015 pour tout ce qui fait référence à la possibilité de produire des vins d'appellations CLAIRETTE DE DIE rosés, qui constituerait une production artificielle sans liens avec les facteurs naturels géographiques et humains qui doivent être cumulatifs et préexistants.

Je vous prie de croire, Monsieur le Directeur, à l'expression de mes sentiments distingués.

Michel DESILETS
Avocat Associé



Pièce jointe : Cahier des charges de l'AOC Clairette de Die.

Monsieur Eric Angelot
Président de l'ODG des vins du Bugey
Plate-Forme Agri-Rural
6, Bd du 133ème RI
01300 BELLEY

Vercheny, le 24 juin 2015

Objet : réponse à l'opposition du 4 mai 2015

Monsieur le Président de l'ODG des vins du Bugey

Nous avons déposé une demande de modification du cahier des charges de l'AOC Clairette de Die. Dans le cadre de la procédure nationale d'opposition ouverte par avis paru au journal officiel de la République Française du 12 mars 2015, par courrier du 4 mai 2015 et par l'intermédiaire de Maître Desilets, vous avez déposé une opposition aux modifications de ce cahier des charges.

Vous motivez votre opposition en soulevant plusieurs points sur lesquels nous souhaitons revenir.

I. Conséquences économiques et sur la concurrence :

Dans un premier temps vous mettez en avant les conséquences que pourrait avoir une production de Clairette de Die rosé. La Clairette de Die rosé n'entend en aucun cas faire concurrence à l'AOC Cerdon et mettre à mal l'économie de votre vignoble.

Comme le précise ce courrier, le Bugey est une AOC reconnue depuis 2009 qui produit, entre autres, une Méthode Ancestrale exclusivement à partir de cépages rouges, sous la dénomination complémentaire 'Cerdon'. Cette production s'élève à 15 000 hectolitres annuels. A l'heure actuelle, l'AOC Clairette de Die Méthode Ancestrale, AOC depuis 1942, représente une production moyenne annuelle de 87 500 hectolitres. Aujourd'hui environ 20 % des volumes sont vendus à l'export et 80 % des ventes se font sur le marché français avec 2 circuits principaux : la grande distribution et la vente directe. Plus de 2 bouteilles sur 3 vendues en France le sont en grande distribution.

grande distribution et dans une autre mesure à l'export puisque notre appellation est vendue dans plus de 30 pays dans le monde. Sur le marché français, selon le panel IRI SECODIP, notre appellation a un niveau de distribution numérique de 97%. Cela signifie que 97% des magasins hyper et supermarchés détiennent l'appellation. Tandis que le Cerdon, a une distribution principalement régionale, autour de son aire de production.

En 2014 la Clairette de Die, était vendue au prix moyen de vente de 5,73 €/col (+ 1.6 % vs 2013 et + 6,4 % vs 2008/13) en grande distribution. Malgré les volumes importants produits, un travail de valorisation de notre AOC en termes de prix a été initié depuis de nombreuses années.

Aujourd'hui ces 2 AOC existent sur des circuits de distribution différents sans aucun problème.

L'AOC Clairette de Die prévoit à terme, une production de 10 % de ses volumes actuels en rosé, soit environ 9000 hectolitres. Nos opérateurs ont déjà des réseaux commerciaux bien ancrés, sur lesquels ils pourront s'appuyer pour vendre ces volumes en AOC Clairette de Die rosé sans avoir à prendre la place de l'AOC Bugey-Cerdon. Vous précisez que votre vignoble est situé en forte pente et que vos coûts de production sont plus importants. L'AOC Clairette de Die est un vignoble de montagne dont l'altitude de certaines parcelles peut atteindre 700 mètres d'altitude, et dont le rendement prévu dans notre cahier des charges est inférieur de 15% à celui de l'AOC Cerdon Bugey, nous sommes donc soumis aux mêmes problématiques économiques et à des coûts de production élevés.

Vous nous reprochez également de vouloir vous faire concurrence, concurrence que vous qualifiez de déloyale. Or pour qu'une concurrence soit jugée comme déloyale il faudrait que 3 éléments soient réunis : l'existence d'une faute, puis la survenance d'un préjudice et enfin l'existence d'un lien de causalité entre la faute et le préjudice. En l'espèce, il semble excessif d'utiliser ce qualificatif puisqu'il n'y a pas de faute avérée et concernant le préjudice, il serait présomptueux de notre part aujourd'hui de dire que la production de Clairette de Die rosé entraînerait une perte de clientèle pour les opérateurs de Bugey-Cerdon.

La survie du vignoble du Bugey et notamment du Cerdon « Méthode Ancestrale » ne devrait pas être remise en cause par ces 9000 hectolitres annuels qui seront mis en marché sur des circuits différents en AOC Clairette de Die. Cela ne devrait pas désorganiser les marchés et dévaloriser l'AOC Bugey-Cerdon.

Votre courrier adressé le 4 mai 2015 souligne le risque que « la typicité du Cerdon Méthode Ancestrale, se trouvera totalement noyée dans une production plus importante, plus plaisante, puisqu'avec une base de Muscat ... ». Nous n'avons pas les capacités et la volonté de produire uniquement de la Clairette de Die rosé, même si ce vin sera un produit « plus plaisant » d'après vous. Vous rappelez dans votre courrier que la production de Cerdon est de l'ordre de 15 000 hectolitres annuels, production avec laquelle les producteurs se trouvent rapidement en rupture de stocks et ne peuvent répondre toute l'année à la demande. Notre production de rosé restera minoritaire par rapport à celle susmentionnée.

Il est également fait référence à la typicité du Cerdon. Cette typicité est le fruit notamment d'un terroir, de cépages et de savoir-faire. La Clairette de Die rosé et le Bugey Cerdon ne peuvent

être comparés de ce point de vue là. Concernant les cépages, vous produisez le Cerdon à partir de gamay noir et de pousard. Il y est bien précisé dans le projet de cahier des charges que la Clairette de Die rosé sera faite à titre principal avec du muscat blanc à petits grains et du muscat rouge et seulement à titre accessoire avec du gamay, limité à 10%, sans limite inférieure. Cela signifie qu'il est possible faire de la Clairette de Die rosé sans gamay. Ces deux Appellations ont donc chacune une typicité qui lui est propre.

Le point commun, outre la couleur rosé pour laquelle vous ne pouvez vous réserver l'utilisation, reste la méthode de vinification en Méthode Ancestrale. Il semble compliqué de nous reprocher l'usage d'une Méthode que nous utilisons historiquement, que nous maîtrisons, pour laquelle nous nous battons afin qu'elle puisse être revendiquée par des vins en AOC et surtout qui a inspiré d'autres AOC. En effet sur le site internet du syndicat d'initiative de Cerdon (<http://si-cerdon.fr/vin.html>), il est souligné que « La méthode ancestrale telle qu'elle est pratiquée à Cerdon s'est largement inspirée de la méthode DIOISE ». Le syndicat des Vins du Bugey s'est-il interrogé quant à la survie du vignoble de la Clairette de Die quand vos producteurs se sont appropriés une technique de vinification développée dans notre vignoble ? Mais qu'importe puisque nous ne sommes ni sur les mêmes cépages ni sur les mêmes terroirs. Les vins ne sont pas et ne peuvent pas être comparés.

Ces différents éléments montrent que ces deux AOC ne sont pas présentes sur les mêmes circuits de distribution, les volumes de Bugey Cerdon restent supérieurs au potentiel de production de Clairette de Die rosé, et que même si le Bugey Cerdon « Méthode Ancestrale » est largement inspiré de la Méthode Dioise Ancestrale, les vins sont totalement différents. Vous ne pouvez pas nous reprocher de vouloir vous faire concurrence avec des règles que vous jugez différentes et de mettre en péril la survie de votre vignoble.

II. Absence d'antériorité :

Vous développez la suite de votre argumentaire en tentant de démontrer l'absence d'antériorité en matière de vin rouge. De nombreux éléments prouvent le contraire.

Tout d'abord le choix des cépages rouges, muscat rouge et gamay noir, dans l'élaboration de la Clairette de Die rosé, ne s'est pas fait par hasard. Tous les cépages choisis sont présents dans notre vignoble. Le muscat rouge l'est naturellement suite à une mutation génétique du muscat à petits grains blanc, le gamay est utilisé pour l'élaboration de vins tranquilles.

Le muscat rouge est présent naturellement dans notre vignoble. Comme l'attestent les travaux de la Chambre d'Agriculture, ce cépage rouge a toujours été présent dans le vignoble du Diois aux côtés du muscat à petits grains blanc. Des prospections en ce sens ont été réalisées sur 35 parcelles, elles ont permis de constater une présence non négligeable de ce cépage dans les parcelles. Ces recherches ont donné naissance au Conservatoire du Cépage Muscat situé à

Vercheny (26340). Cette présence de muscat rouge est toujours d'actualité mais dès 1728, il est fait référence à ce cépage dans les termes suivants « un petit vin muscat fait de raisins rouges et de blancs qui est fort estimé ». Il est fait état de ce cépage en qualité mais également en quantité dans les livres de comptes des expéditions effectuées par une Cave de l'Appellation de décembre 1831 à mars 1832. On constate l'expédition de 14 feuillets (110L) de muscat rouge et sur la même période 4 feuillets de muscat blanc.

Tout comme le muscat rouge, le gamay est un cépage présent de longue date dans notre vignoble,

Cette présence du gamay se retrouve sur l'Appellation Châtillon en Diois mais également sur le reste de la Vallée de la Drôme. En 2012, 4.0364 hectares étaient plantés en gamay hors de la zone d'AOC Châtillon en Diois mais sur la zone d'AOC Clairette de Die.

Les travaux de prospection menés par la SICAREX Beaujolais et la Chambre d'Agriculture de la Drôme ont permis d'établir que le cépage gamay avait une antériorité importante sur les aires d'appellation des vins du Diois.

En 1904 selon la deuxième édition de l'Indicateur des vignobles méridionaux (Charles GERVAIS) les superficies plantées en gamay étaient les suivantes :

- Commune de Menglon : 120 ha de vigne dont 1/4 en gamay
- Commune de Saillans : 90 ha de vigne dont 1/10 en gamay

Il est très bien adapté au climat et au terroir du Diois qui lui permettent d'obtenir une maturité satisfaisante et d'exprimer au mieux son potentiel organoleptique.

Vous soulignez que « la survie des vignobles du Bugey et notamment du Cerdon « méthode ancestrale » s'explique par le courage et l'abnégation de générations entières qui ont consacré leur vie à la vinification difficile des cépages rouges », c'est un savoir-faire qu'ont également les viticulteurs du Diois. Les producteurs de Clairette de Die s'appuient sur la maîtrise parfaite de la vinification en Méthode Ancestrale, la connaissance des cépages rouges tels que le muscat rouge et le gamay noir, et une pratique historique du rosé sur notre Appellation pour faire valoir leur demande d'évolution du cahier des charges de l'AOC Clairette de Die.

Cette « culture » du rosé qui s'inscrit dans l'histoire du vignoble, nous a permis d'élaborer et de faire déguster dans le cadre des expérimentations en Clairette de Die rosé, des vins de qualité, dont la vinification était totalement aboutie et typique de notre terroir. Cette production de Clairette de Die rosé est un sujet récurrent sur notre vignoble, les comptes-rendus du syndicat en attestent depuis de nombreuses années.

La vinification en rosé de nos cépages n'est donc pas une « création de toute pièce » comme semble le penser le syndicat des Vins du Bugey. L'historique de l'Appellation a souvent fait état d'un vin blanc et/ou rosé. Les facteurs humains et géographiques qui contribuent au lien à

L'origine d'une Clairette de Die rosé sont indéniables.

Vous mettez en avant deux éléments que vous jugez inappropriés dans la rédaction de la partie « Lien à l'origine » de notre projet de cahier des charges. En premier lieu il est fait référence à l'absence de lien à la tradition dans la description faite de la Clairette de Die rosé « ce produit singulier est résolument moderne », mais également sur l'explication selon laquelle les vignobles du Diois, constitueraient un trait d'union entre la Provence et la Bourgogne. Ces deux éléments sont des informations qui ne sont pas nouvelles ou introduites dans le projet de cahier des charges présenté. En effet, la version de 2009 a été considérée comme remplissant les exigences posées par la réglementation communautaire et le cahier des charges a pu être publié en ces termes.

L'utilisation du terme « moderne » pour qualifier nos vins n'est pas contradictoire avec la réglementation des AOC ni la notion d'antériorité prévue dans celle-ci.

L'autre élément qualifié de « vision de l'esprit », est la référence à la position géographique du vignoble du Diois. Cet élément tout comme le précédent, n'a pas été remis en cause lors de la rédaction du cahier des charges de la Clairette de Die en 2009, donc pourquoi maintenant ? D'autant plus que géographiquement et en termes d'encépagement c'est tout à fait exact. Le vignoble du Diois est un trait d'Union entre la Provence viticole, grâce au muscat et de la Bourgogne avec le gamay, ou l'aligoté blanc. Cet élément établi, n'a pas lieu d'être remis en cause dans cette opposition relative au rosé.

Enfin il nous est reproché de vouloir par notre démarche ruiner le système des Appellations d'Origine Contrôlée, cette accusation semble déplacée puisque le vignoble du Diois est très attaché aux valeurs véhiculées par ce système. La plus grande majorité des volumes produits aujourd'hui sur notre vignoble l'est en AOC. Les volumes en IGP ou en VSIG sont anecdotiques. Nous sommes les premiers attachés à ce système.

Tous ces éléments montrent que la production de Clairette de Die rosé n'est en aucun cas une production artificielle, visant notamment à compromettre le vignoble de Bugey-Cerdon. Des liens avec les facteurs humains et naturels géographiques sont nombreux et permettent d'inscrire la Clairette de Die rosé en tant qu'AOC.

En aucun cas, la reconnaissance en AOC de la Clairette de Die rosé ne met en péril le vignoble de Bugey-Cerdon, chacun de nos produits ayant acquis légitimement notoriété et typicité distinctes. Enfin les circuits commerciaux envisagés ne peuvent être de nature à déstabiliser le vignoble Aoc Bugey Cerdon.

Nous vous prions d'agréer, Monsieur, nos salutations distinguées.

Fabien Lombard,

Président du syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois



I.N.A.O. SITE DE VALENCE
Arrivée le :

15 JUL 2015

AXIOJURIS

DESILETS - ROBBE - ROQUEL

Société Civile Professionnelle
d'avocats interbarreaux

GESICA Villefranche s/Saône

INAO – Unité Territoriale Sud-Est

17 Rue Joseph-Marie JACQUARD

Z.I. des Auréats

17 Rue Jacquard

26000 VALENCE

Michel DESILETS
Barreau de Villefranche-sur-Saône
Ancien Bâtonnier de l'Ordre

François ROBBE
Barreau de Lyon

Matthieu ROQUEL
Barreau de Lyon

Emeline THOMAS
Barreau de Lyon

Victor CONDEMINE
Barreau de Villefranche-sur-Saône

Alexandre GIOVANI
Barreau de Villefranche-sur-Saône

223, rue Charles Germain
BP 10237

69658 Villefranche s/S Cedex

Tél. : 04 74 09 47 90

Fax : 04 74 09 47 99

170, Boulevard Stalingrad
69006 Lyon

Tél. : 04 37 48 80 80

Fax : 04 37 48 80 81

Toque 786

avocat.desilets@axiojuris.com

www.axiojuris.com

RCS Villefranche-Tarare 380 863 308



Villefranche sur Saône, le 10 juillet 2015

LRAR

Affaire : ODG DU BUGEY / ODG CLAIRETTE DE DIE

Nos Réf. : 20150214 - MD/MD/MRO

Monsieur le Directeur,

L'ODG des Vins du Bugey prend connaissance de la correspondance que vous a réservée le 24 juin 2015 le syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois.

Conformément à l'article R.641-13 du Code Rural et de la Pêche Maritime, le Syndicat des Vins du Bugey entend formuler des observations suivantes en réponse.

1- Sur la forme

L'article R.641-13 du CRPM traite du cadre de la procédure nationale d'opposition organisée par le Directeur de l'Institut national de la qualité après avis du comité national compétent.

Ce texte précise que les oppositions motivées sont adressées par écrit à l'Institut national de l'origine et de la qualité.

La réponse que doit recevoir l'INAO est portée à la connaissance de l'opposant.

Cette réponse par hypothèse du demandeur doit être adressée à l'INAO dans le délai de deux mois.

Au cas présent, l'INAO n'a pas reçu de réponse dans le délai de deux mois de l'opposition du 4 mai 2015, mais a reçu une correspondance du Président du Syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois destinée à Monsieur Eric ANGELOT Président de l'ODG des Vins du Bugey.

Dans ces conditions, cette réponse ne peut être considérée comme une réponse régulièrement effectuée dans les termes de l'article R641-13 du Code Rural et de la Pêche Maritime.

La réponse du syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois aurait dû être adressée et présentée à l'INAO.

A défaut, il doit être considéré qu'aucune remarque n'a été faite dans le délai imparti à l'INAO, les remarques dirigées vers le Président de l'ODG des Vins du Bugey ne peuvent s'y substituer.

Dans ces conditions, il doit être considéré qu'aucune remarque n'a été formulée sur l'opposition de l'ODG des Vins du Bugey, qui ne pourra qu'être accueillie.

II. Sur le fond :

A. Conséquences économiques sur la concurrence :

Le syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois indique ne vouloir faire en aucun cas concurrence à l'AOC Cerdon et mettre à mal l'économie de son vignoble.

Il tente de démontrer que sa production en AOC Clairette de Die méthode ancestrale existant depuis 1942 pour 87500 hectolitres est vendue à hauteur de 20% à l'export et à hauteur de 80% sur le marché français en grande distribution et en vente directe.

Il en tire deux arguments.

a. Le marché :

Les marchés respectifs de la Clairette de Die et du Cerdon seraient totalement distincts.

97% des ventes de la Clairette de Die seraient faites en hyper et supermarchés.

Le Cerdon n'aurait qu'une distribution principalement régionale autour de son aire de production.

Cette affirmation montre la méconnaissance des modes de distribution des Vins du Bugey dont la production est sous estimée.

En réalité, ces vins et notamment le Cerdon sont distribués à hauteur de :

- 26 % en grande surface : (certaines exploitations jusqu'à 40%),
- 15 % à l'export : (certaines exploitation jusqu'à 35%),
- 15 % par les grossistes et cavistes,
- 44 % aux particuliers et CE.

Plus généralement, la clientèle ne se situe pas uniquement au niveau de la région lyonnaise, mais dans toute la France excepté le Sud-Ouest.

Les chiffres produits montrent qu'à terme l'AOC Clairette de Die rosé étouffera commercialement un produit substituable après avoir engendré avec celui-ci la confusion.

Cette concurrence funeste est encore démontré par les prix pratiqués.

En 2014, la Clairette de Die indique être vendue au prix moyen de 5,73 € le col en grande distribution.

Le col de Cerdon est vendu entre 1 et 1,50 € plus cher.

Naturellement, les consommateurs se tourneront vers le produit le moins cher.

Le fait de dire aujourd'hui que des AOC emprunteraient des circuits de distribution différents sans susciter de problème n'apporte aucune garantie pour l'avenir, tout au contraire.

b. Le volume :

L'AOC Clairette de Die indique prévoir une production annuelle de l'ordre de 9 000 hectolitres en rosé.

Elle affirme que les débouchés commerciaux sont naturellement ceux qu'elle possède déjà et que cette nouvelle production n'empiétera pas sur ceux conquis par l'AOC Bugey-Cerdon.

Or, ici encore, l'argument est sans portée dans la mesure où le problème ne concerne pas les réseaux ou circuits commerciaux, mais le libre comportement des acheteurs et des consommateurs.

B. Sur l'aspect concurrence déloyale

Il est soutenu que l'existence d'une concurrence déloyale passe par la démonstration d'une faute, d'un préjudice et un lien de causalité entre les deux.

Il n'y aurait ici aucune faute ni même encore de préjudice.

La faute consiste à créer de toutes pièces une appellation d'origine contrôlée sans antériorité, car cela est contraire aux principes même des AOC.

Le fait de procéder à différentes expérimentations depuis plusieurs années ne constitue pas une antériorité, ni même un usage ou une façon de procéder traditionnelle dans l'endroit.

Un produit nouveau quel qu'il soit doit trouver sa clientèle.

Naturellement, les consommateurs de l'AOC Bugey-Cerdon seront tentés par la nouvelle production.

En conséquence, rien ne permet d'affirmer que le vignoble du Bugey et notamment du Cerdon méthode ancestrale survivra à la vente de 9 000 hectolitres annuelles.

En réalité, la capacité de production de Clairette de Die rosé avec un maximum 10% de cépage rouge est très importante, eu égard aux surfaces plantées en raisins rouges et notamment Gamay.

Page 5 du cahier de charge, il est indiqué au IX- 1°-a) :

« - en ce qui concerne les vins rosés, la proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg est supérieure ou égale à 75 % et la proportion du cépage Gamay N est inférieure ou égale à 10 % ».

Cela signifie que la proportion de Gamay N ne peut dépasser 10 % de la composition du vin.

Cependant cela signifie aussi qu'il ne peut y avoir dans un tel vin qu'une quantité infime de Gamay N, tel 1% voire moins.

Ainsi avec par exemple des proportions très faibles de ce cépage, la capacité de production est importante, et peut atteindre plusieurs dizaines de milliers d'hectolitres.

Logiquement, le cahier des charges aurait du prévoir une quantité minimale de Gamay N.

Une telle approximation ne peut que conduire à faire droit à l'opposition présentée.

Si un engouement des consommateurs pour cette production voit le jour, la quantité annuelle de 9 000 hectolitres sera largement dépassée.

Il n'existe en l'espèce aucune certitude.

D'autant que le caractère « confidentiel » de l'AOC Bugey-Cerdon rappelé par le Syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois ne peut qu'engendrer à terme si la modification du cahier des charges demandée était obtenue :

- soit une disparition rapide de l'AOC Bugey-Cerdon,
- soit dans le meilleur des cas, un empêchement de tout développement à terme.

D'ailleurs, le simple fait pour le Syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois de rappeler que la production de Cerdon de l'ordre de 15 000 hectolitres annuels conduit les producteurs à se trouver rapidement en rupture de stock sans pouvoir répondre toute l'année à la demande, démontre bien ce qui précède et les risques encourus.

Tout au contraire, la situation particulière de la production de l'AOC Bugey-Cerdon et sa relative rareté, sont des atouts vitaux.

Si ces avantages disparaissent, la production ne pourra que décliner pour ensuite disparaître.

A aucun moment les promoteurs de l'AOC Clairette de Die rosé ne prennent l'engagement de limiter leur production à une quantité annuelle limitée.

Il est fait référence à la typicité du Cerdon produit à partir de gamay noir et de pouslard.

Tout au contraire, la Clairette de Die rosé serait faite à titre principal avec du muscat blanc à petits grains et du muscat rouge et seulement à titre accessoire avec 10% de gamay sans limite inférieure.

Il est indiqué en conséquence qu'il est possible de faire la Clairette de Die rosé sans gamay.

Pourquoi dans ces conditions ne pas l'indiquer dans le cahier des charges ce qui permettrait aux deux productions de se démarquer totalement.

En voulant utiliser un cépage rouge dans des proportions limitées, ce qui ne permet d'ailleurs pas d'avoir de garantie sur les quantités totales qui vont être produites, l'AOC Clairette de Die rosé cherche à bénéficier d'une typicité s'approchant de celle de l'AOC Bugey-Cerdon.

L'absence de véritables arguments à opposer à l'opposition atteint son paroxysme lorsque le Syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois évoque la mention sur le site internet du syndicat d'initiative de Cerdon sur le fait que la méthode ancestrale telle qu'elle est pratiquée à Cerdon se serait largement inspirée de la méthode dioise.

Le Syndicat des Vins du Bugey n'est pas responsable de mentions figurant sur le site du syndicat d'initiative de Cerdon dont la véracité reste à démontrer.

Les mentions que le syndicat d'initiative de Cerdon prend la liberté d'afficher sur son site ne sont pas opposables au Syndicat des Vins du Bugey.

D'ailleurs, développer de cet argument est curieux puisque formuler le reproche aux Vins du Bugey de s'être inspiré de la méthode dioise, importe peu puisqu'il ne s'agit ni des mêmes cépages ni des mêmes terroirs, les vins ne pouvant être comparés.

En revanche, avec un point commun comme le cépage gamay ; il en résulte qu'il est impossible de conclure que le volume de Bugey-Cerdon restera supérieur au potentiel de production de Clairette de Die rosé ne serait ce qu'au regard des superficies encépagées dans chacune des aires d'appellation.

Il n'est pas possible de comparer une référence éventuelle pour des rosés effervescents à partir de blancs effervescents et la création de rosés effervescents copiant d'autre rosés ou rouges effervescents.

II. Absence d'antériorité :

Le Syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois joue sur les mots.

Il n'est pas démontré l'absence d'antériorité en matière de vin rouge, il est démontré l'absence d'antériorité en matière de vin rouge et rosé effervescent.

Il ne faut pas se méprendre, le cahier des charges et les modifications proposées sont contestés sur les couleurs rouge, rosé pour l'appellation Clairette de Die utilisant du cépage Gamay, le reste est sans incidence et ne concerne d'ailleurs pas l'ODG des Vins du Bugey.

Il est d'ailleurs indiqué que le choix de cépages rouges ne s'est pas fait par hasard, ceux-ci étant présents dans le vignoble.

Cependant, comme le reconnaît sans d'ailleurs le contester le Syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois, le Gamay est utilisé pour l'élaboration de vins tranquilles.

C'est ce qui a toujours été produit localement et rien d'autre.

Il n'a jamais été prétendu que le Gamay n'était pas présent dans la zone de l'AOC Clairette de Die ou dans le Diois ; il est cependant contesté qu'il ait existé par le passé une habitude de production de Clairette de Die rosé ou rouge.

Le fait que les travaux de la Sicarex Beaujolais et de la Chambre d'Agriculture de la Drôme aient permis d'établir que le cépage Gamay

avait une antériorité importante sur les adaptations des vins du Diois est sans incidence.

Les références bibliographiques ne sont non plus d'aucune utilité.

Le Syndicat de la Clairette de Die et des Vins du Diois devrait plutôt démontrer l'existence de vinification de cépage rouge en méthode ancestrale dans les aires d'appellation Châtillon en Diois ou Clairette de Die, et la commercialisation en découlant depuis des décennies.

Si le Gamay s'adapte au climat et au terroir du Diois, permet d'obtenir une maturité satisfaisante et d'exprimer son potentiel organoleptique depuis longtemps pour des vins tranquilles, tel n'est pas le cas pour des vins effervescents de création toute récente.

Ainsi ne peut-on parler d'une production historique de rosé effervescent sur l'appellation pour faire prospérer une demande d'évolution du cahier des charges de l'AOC Clairette de Die.

La vinification de l'AOC Clairette de Die en méthode ancestrale est réputée en blanc exclusivement, sans aucune référence en rosé ou rouge effervescent.

Il n'est pas possible non plus de parler de culture du rosé dans l'histoire du vignoble sans jouer sur les mots.

Il faudrait pouvoir démontrer une culture du rosé effervescent.

Au cas présent, seule une expérimentation est menée ; ce n'est pas par ce qu'une expérimentation donne des résultats admis comme étant satisfaisants qu'elle a vocation à déboucher sur la création d'une appellation de toutes pièces.

A défaut, et comme il a déjà été indiqué, il y aurait création d'un précédent et admission de ce précédent par l'INAO.

Ainsi toutes les appellations françaises pourraient ensuite d'expérimentations probantes, vinifier comme elles l'entendent des vins tranquilles ou effervescents et de toutes les couleurs, sans restriction.

Ce serait aboutir à la négation de la notion d'AOC.

Le fait que la majorité des vins produits sur le vignoble du Diois soit en grande majorité en AOC, les volumes en IGP ou en VSIG étant anecdotiques est indifférent.

Une telle démarche, même sans ruiner le système des appellations d'origine contrôlée tendant à galvauder le signe de qualité qu'est l'AOC.

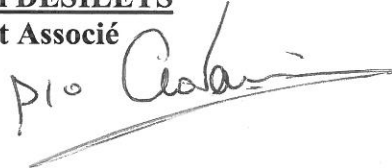
Il n'y a aucun élément pertinent permettant de démontrer l'existence de lien avec les facteurs humains, naturels et géographiques permettant d'inscrire la Clairette de Die rosé en tant qu'AOC.

Telles sont les raisons complémentaires que le Syndicat des Vins du Bugey entendait faire valoir, tenant pour acquis, et réitérant intégralement en tant que de besoin, les termes de son opposition effectuée par courrier recommandé du 4 mai 2015.

Je vous prie de croire, Monsieur le Directeur, en l'expression de mes sentiments distingués.

Michel DESILETS

Avocat Associé

A handwritten signature in black ink, appearing to read "P. Desilets", with a long horizontal line underneath it.

Annule et remplace la lettre de mission du **12/02/2015**

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 4 septembre 2013.

Modifications :

Instance	Date	Motif
Commission permanente	17 avril 2014	Extension des missions
Commission permanente	12 février 2015	Modification des missions : suivi de la PNO
Comité National	10 février 2016	Modification des missions: suivi d'une nouvelle PNO

Membres de la commission d'enquête :

- Jean-Marie BARILLERE (Président)
- Philippe BIAU
- Philippe BRISBARRE
- Bernard FARGES

Description de la mission principale :

Suite à la mise en œuvre d'une **nouvelle** PNO relative au projet de cahier des charges de l'AOC Clairette de Die modifié, la Commission d'enquête doit examiner les éventuelles oppositions déposées.

Résultat à obtenir :

Le cas échéant, remise aux services de l'INAO d'un rapport faisant le bilan de la PNO en vue d'une présentation en comité national.

Echéancier souhaitable :

La commission d'enquête devra rendre son rapport avant le **15 août 2016**.

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

Responsable de l'avancement du projet :

Pascal LAVILLE (p.laville@inao.gouv.fr)

UT Sud Est - Site INAO d'Hyères

Secrétariat : 04 94 65 65 80

Secrétaire de la commission d'enquête :

Valérie KELLER (v.keller@inao.gouv.fr)

UT Sud-Est - Site INAO de Valence

Tel : 04 75 41 84 65 / Fax : 04 75 41 77 65

Fait à Montreuil-sous-Bois, le

Le Directeur de l'INAO

Jean-Luc DAIRIEN



INAO

A l'attention de Monsieur le Président et
des membres de la COMMISSION D'ENQUETE DIE
12 rue Henry Rol Tanguy - TSA 30003
93555 MONTREUIL SOUS BOIS Cedex

Objet :
Dossier Die

Belley,
le vendredi 29 janvier 2016

Monsieur le Président,

Messieurs les membres de la Commission d'enquête,

Comme vous le savez un différent nous oppose à nos collègues de Die concernant la modification de leur Cahier des Charges et la création d'une nouvelle catégorie Rosé.

Par la présente nous tenons à réaffirmer la détermination des viticulteurs de Cerdon à voir réviser certains éléments du cahier des charges à l'étude entre l'ODG Die et vos services. Il convient d'éviter le blocage de ce CDC dans son ensemble.

Après opposition à la PNO du Printemps 2015, conformément aux remarques déjà émises et argumentées par le cabinet juridique nous représentant, nous souhaitons à nouveau attirer votre attention sur l'utilisation du cépage Gamay dans cette Appellation.

Ceci créé un précédent pour les différentes régions en attente d'élaborer ce type de vins en Méthode Ancestrale sur une base de Gamay soit en IG ou AOP.

Le Gamay a été reconnu cépage aromatique sur notre initiative et est le cépage principale de notre Appellation Bugey Cerdon.

L'Appellation Die cultive les Cépages Muscat à petits grains Rouge et la Clairette Rosé typiques de leur région, pourquoi ne pas respecter les typicités et les antériorités de chacun ?

Nous restons vigilants pour l'avenir fragile de notre AOC Bugey Cerdon, nous souhaitons vous alerter sur le précédent que créé l'utilisation du Gamay à Die pour l'avenir comme énoncé dans le paragraphe précédent.

Souhaitant que toute décision soit prise en connaissance de cause,

Nous vous prions de croire, Monsieur le Président, Messieurs les Membres de la commission d'enquête en nos dévoués sentiments.

Eric ANGELOT,
Président du Syndicat des vins du Bugey
reconnu ODG AOC Bugey

Copie à :

- Membres du Comité National
- Eric Rosaz, Responsable Pôle "vins, cidres et boissons spiritueuses"

