

|                                                                                                                                               |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>I. N. A. O.</b>                                                                                                                            |                        |
| <b>Commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux de vie</b> |                        |
| <b>A.O.P. « Châteauneuf-du-Pape »</b>                                                                                                         |                        |
| <i>Demande de modification du cahier des charges<br/>Avis sur la recevabilité de la demande et le lancement de l'instruction</i>              |                        |
| <b>2018-CP108</b>                                                                                                                             | <b>18 janvier 2018</b> |

DEMANDEUR : ODG Châteauneuf-du-Pape  
Maison des Vignerons  
12, Avenue Pasteur – BP 12  
84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex

### I- Fiche de suivi simplifiée

| <b>Phase ou événement</b> | <b>Date</b>             | <b>Réf<sup>1</sup></b> | <b>Observation</b>                                                                      |
|---------------------------|-------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Parution JORF</b>      | <b>19 novembre 2011</b> |                        | <b>Homologation du cahier des charges par le décret n°2011-1567 du 16 novembre 2011</b> |
| Courrier de l'ODG         | 22 septembre 2016       |                        | Demande de modification du cahier des charges                                           |
| Courrier de l'ODG         | 29 mars 2017            |                        | Courrier complémentaire avec pièces justificatives                                      |
| CRINAO                    | 31 août 2017            |                        | Avis favorable du CRINAO                                                                |

### II –Présentation de la demande

La demande de modification de l'ODG porte sur les 4 points suivants :

- Extension de l'aire de proximité immédiate à 4 communes;
- Autorisation d'enrichissement pour les vins rouges avec recours possible aux techniques soustractives d'enrichissement;
- Introduction de la possibilité de se référer à l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » ou « Rhône Valley Vineyards »;
- Modification de la procédure de déclaration préalable de non-vinification des raisins issus du tri qualitatif.

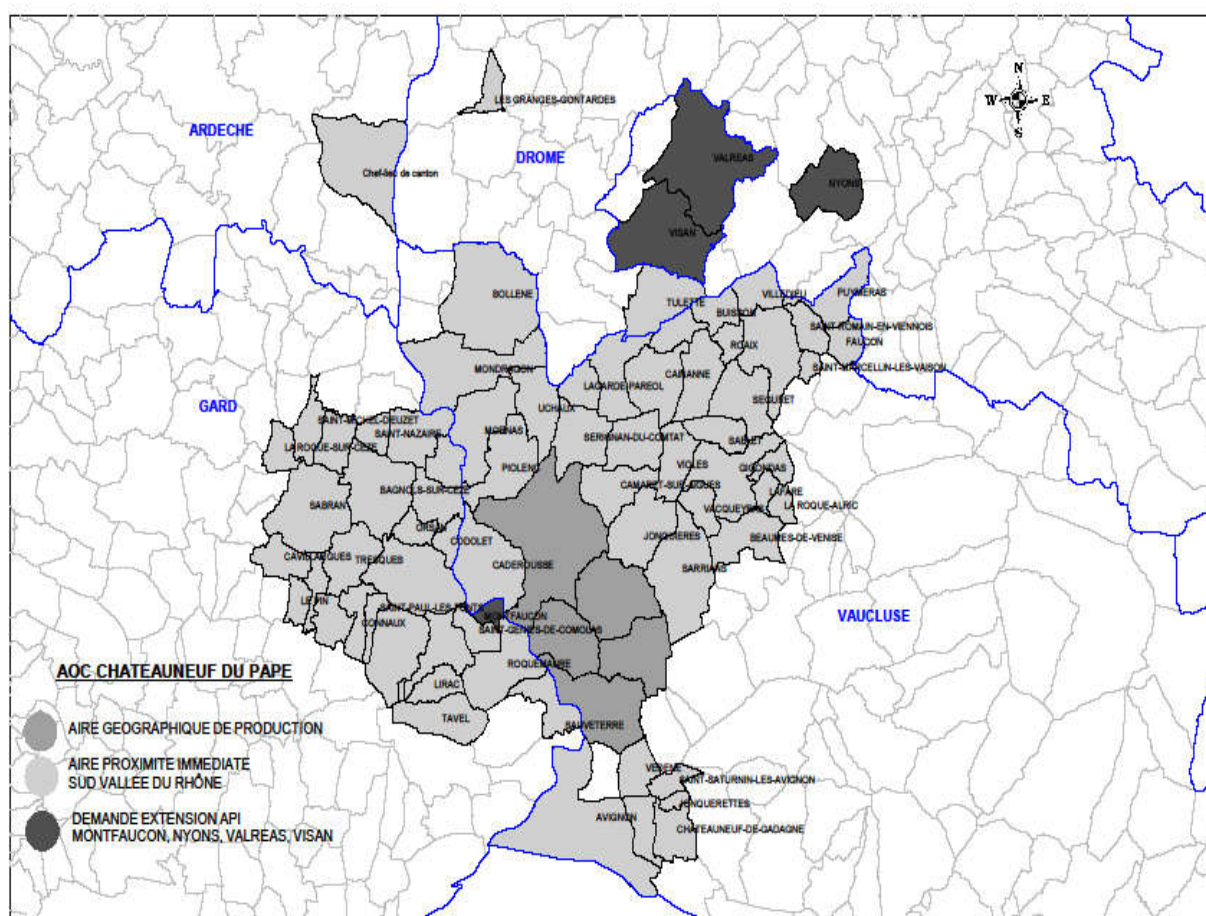
<sup>1</sup> Réf : n° de la note de présentation au Comité national

## 1. Modification de l'aire de proximité immédiate

L'ODG demande une extension de l'aire de proximité immédiate, prévue à l'article IV du chapitre 1<sup>er</sup> du cahier des charges.

A la demande de 4 opérateurs, il souhaite l'introduction des communes suivantes :

- Montfaucon (département du Gard), le Château de Montfaucon – SAS SVBM
- Nyons (département de la Drôme), l'EARL le Serre des Mourres – Sabon de Rocheville
- Valréas (département de Vaucluse), la SCEA Clos de Petite Bellane
- Visan (département de Vaucluse), la SCEA Clos Sainte Marie



L'ODG indique que ces 4 opérateurs souhaitent pouvoir vinifier des raisins sur ces différentes communes. C'est en raison d'achats de vignes ou de partages familiaux au sein de leurs exploitations respectives que les intéressés ont été conduits à exploiter des vignes de l'appellation au cours de ces dernières années. Ce sont donc de nouveaux opérateurs pour l'appellation qui disposent déjà d'installations de vinification adaptées dans chacune des quatre communes précitées. La demande soumise par l'ODG vise ainsi à leur permettre l'utilisation de ces sites de vinification existants.

En séance du 2 septembre 2015, le comité national a nommé un groupe de travail chargé de proposer les critères de définition d'une aire de proximité immédiate dans le cadre d'une demande de reconnaissance en AOC ou de modification d'un cahier des charges.

Lors de sa séance du 19 janvier 2017, la commission permanente a approuvé le rapport du Groupe de travail « aire de proximité immédiate » et ainsi a validé :

- le fait que les demandes de définition ou de modification d'une aire de proximité immédiate existante, doivent être réglées au cas par cas sans établir au préalable, de règles contraignantes de définition de ces aires.
- que la possibilité de modifier une aire de proximité immédiate s'envisage également dans le cas de modification structurelle d'entreprise (fusion/extension/déplacement géographique de structures...), de la modification des limites administratives, de l'évolution des pratiques existantes ... Aujourd'hui, alors que certains usages peuvent être amenés à disparaître, d'autres pourraient être créés. Certaines modifications d'aire de proximité immédiate n'auraient pas d'effet sur les caractéristiques spécifiques des produits, et ne seraient que les conséquences d'évolutions des pratiques au sein d'une appellation.

Ces orientations donnent un nouveau cadre d'étude à la commission d'enquête pour traiter cette demande.

## 2. Enrichissement des vins rouges

L'ODG demande la modification du point 1° c - Pratiques œnologiques et traitements physiques de l'Article IX du chapitre 1<sup>er</sup> du cahier des charges. Il souhaite la suppression de l'interdiction de l'enrichissement des vins rouges et propose comme pour les vins blancs enrichis, un titre alcoométrique volumique total des vins ne dépassant pas 14,5 % vol. après enrichissement.

L'ODG indique également que l'autorisation d'enrichir est possible pour de nombreuses appellations de la vallée du Rhône, ce qui ne devrait pas nécessiter une phase préalable d'expérimentation, ni l'examen par une commission d'enquête. Enfin, il souhaite pouvoir recourir également aux Techniques Soustractives d'Enrichissement lorsque l'autorisation d'enrichir est accordée.

Cette demande date du 31 mai 2010, lors de la réécriture du cahier des charges. L'ODG de l'A.O.C. Châteauneuf-du-Pape demandait alors une modification des conditions de production pour permettre **l'enrichissement des vins rouges**.

La commission permanente de l'INAO avait alors estimé que l'introduction de la possibilité d'enrichir les vins rouges était une modification majeure à traiter dans le cadre du travail d'une commission d'enquête de l'INAO. L'interdiction d'enrichir les vins rouges a donc été maintenue dans le cahier des charges homologué par le décret du 20 octobre 2009. Ensuite la demande du 31 mai 2010 (avis favorable de CRINAO du 2 septembre 2010) a été examinée par la commission permanente du 7 juillet 2011, qui demandait alors à l'ODG « *plus de précisions, d'arguments (techniques, climatiques,...) avant de nommer ou d'étendre les missions d'une commission d'enquête.* »

L'ODG indique que les éléments suivants, joints au dossier, justifient cette demande :

- Situation climatique

Le climat méditerranéen dans lequel s'inscrit l'appellation peut-être marqué par des épisodes pluvieux particulièrement intenses, notamment en fin d'été/début d'automne (équinoxe). Ces

phénomènes cévenols mettent en jeu des quantités d'eau très importantes, et peuvent en très peu de temps, mettre en péril toute une récolte. Lorsque des conditions se présentent, l'ODG souhaite pouvoir recourir à l'enrichissement, non seulement des vins blancs, mais également des vins rouges qui représentent 93% des volumes produits.

Les données météorologiques font état d'un cumul de précipitations à Châteauneuf-du-pape de 415 mm (dont 215 mm en 3 h) entre le 8 et 10 septembre 2002. Le 30 juillet 1991, le cumul atteint 265 mm (dont 130 mm en 1 h).

La commune fait état de 8 déclarations de catastrophes naturelles.

- Référentiel de suivi de maturité

Mis en place depuis 15 ans, un réseau de 28 parcelles réparties sur l'ensemble de l'aire d'appellation, permet un suivi précis de l'évolution de la maturité sur lequel l'ODG indique qu'il pourra s'appuyer pour juger de la nécessité de recourir à un enrichissement à partir de données objectives.

Pour information, l'autorisation d'enrichir les vins rouges a été exceptionnellement accordée pour les récoltes 1987, 2002 et 2008. Toutefois pour la récolte 2014, la demande d'enrichissement exceptionnelle a été refusée par le préfet de région sur la base de la réglementation communautaire. Il a rappelé que les autorisations précédentes étaient intervenues avant la mise en place, d'une part, de la nouvelle procédure déconcentrée d'autorisation d'enrichissement et d'autre part, de la réécriture des cahiers des charges.

### 3. Mention géographique plus grande

L'ODG demande la modification du point 2° - *Dispositions particulières* de l'Article XII - **Règles de présentation et étiquetage** du chapitre 1<sup>er</sup> du cahier des charges.

Il souhaite pouvoir se référer à l'unité géographique plus grande : « Vignobles de la Vallée du Rhône » ou « Rhône Valley Vineyards ». Cette demande n'avait pas été formulée au moment de la réécriture du cahier des charges car l'ODG n'était pas à l'époque adhérent au Syndicat général des vignerons réunis des Côtes-du-Rhône. L'objectif pour les opérateurs est de préciser un cadre permettant le recours à une référence à la Vallée du Rhône, selon des modalités convenues à l'avance avec le Syndicat en charge de la protection du nom de l'unité géographique « Vignobles de la Vallée du Rhône ».

Il conviendrait de rajouter le paragraphe suivant au cahier des charges :

« b) - *L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.* »

### 4. Déclaration préalable de non vinification des raisins issus du tri qualitatif

L'ODG demande la modification du point 6° - Déclaration préalable de non-vinification des raisins issus du tri qualitatif – Elaboration du Râpé de l'Article I - **Obligations déclaratives** du chapitre 2 du cahier des charges.

Cet article prévoit que « *Tout opérateur faisant le choix de ne pas vinifier les raisins issus du tri qualitatif de la vendange en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation au plus tard sept jours avant le début des vendanges sur son*

*exploitation. Une distinction par couleur est possible. L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé. »*

Pour rappel, les grappes de raisins ou les baies issues du tri qualitatif sont :

- soit éliminées ;
- soit utilisées pour l'élaboration du « râpé », vin qui ne peut bénéficier d'aucune indication géographique.

Or l'ODG constate qu'une part de plus en plus importante (plus de 50% aujourd'hui) des opérateurs ne vinifient pas le râpé et font donc une déclaration. Afin de réduire le nombre de déclarations à traiter, l'ODG souhaite que ce soit les opérateurs qui vinifient le râpé qui soient soumis à cette contrainte déclarative. Le contrôle se faisant alors par défaut chez tous les opérateurs qui n'auront pas fait de déclaration.

### **III – Avis du CRINAO**

**Le CRINAO a rendu un avis favorable à l'unanimité sur le lancement de l'instruction de ces demandes et leur transmission au niveau national avec les réserves suivantes :**

- **certains membres, dont les représentants du Négoce, sont plutôt défavorables à une réouverture de la question de l'enrichissement pour cette appellation de forte renommée,**
- **la demande de modification de l'API doit être justifiée et argumentée par l'ODG.**

### **IV - Avis et Alertes des services**

- Les travaux du groupe de travail et la position de la commission permanente exprimée en janvier 2017 permettent d'envisager des modifications d'aires de proximité immédiate.

A cet égard, la commission permanente a précisé que *« les ODG souhaitant une modification de la définition de l'aire de proximité immédiate inscrite dans le cahier des charges de l'appellation pour laquelle ils sont compétents, doivent considérer celle-ci au travers de la Directive relative à la modification d'un cahier des charges (INAO-DIR-2015-01). Ils établissent leur demande, accompagnée d'un argumentaire ad hoc, demande qui sera étudiée par les services de l'INAO et présentée devant le CRINAO compétent puis devant la commission permanente du comité national. Les modifications approuvées par le comité national seront transmises à la Commission européenne avec, en appui, l'argumentaire fourni par l'ODG. »*

Il conviendra donc que l'ODG de l'AOC « Châteauneuf-du-Pape » apporte à la commission d'enquête des éléments permettant de justifier l'éventuelle extension de l'API sur chacune des communes concernées et justifie la discontinuité de son tracé.

Les services attirent cependant l'attention des instances de l'INAO sur l'importance de sauvegarder la cohérence des aires de proximité immédiate existantes. Il est en effet nécessaire, si ce n'est primordial, de veiller à ce que les modifications apportées aux aires de proximité immédiate actuellement délimitées ne nuisent pas au concept historique de la notion fondée sur les usages.

- Concernant la demande d'enrichissement des vins rouges, l'argumentaire de l'ODG doit permettre de justifier le besoin de recourir à l'enrichissement et à la mise en œuvre d'autres techniques comme les TSE.

- La modification des obligations déclaratives nécessitera la modification du plan d'inspection. Par ailleurs, ce plan datant de 2011 devra être revu par rapport au corpus actuellement en vigueur.
- Concernant la mention de l'unité géographique plus grande, il est rappelé que lors de la réécriture des cahiers des charges, la traduction en anglais de « Vignobles de la Vallée du Rhône » pour les ODG qui en avaient faits la demande, n'avait pas été retenue dans les cahiers des charges.
- Il conviendra de supprimer du cahier des charges, une mesure transitoire désormais obsolète.

### **V – Questions posées à la commission permanente**

**La Commission permanente est invitée à,**

- **prendre connaissance du dossier et de l'analyse des services de l'INAO ;**
- **se prononcer sur la recevabilité du dossier et sur l'opportunité de lancer l'instruction de la demande de modification du cahier des charges de l'AOC « Châteauneuf-du-Pape » ;**
- **le cas échéant, nommer une commission d'enquête pour étudier cette demande et approuver sa lettre de mission jointe à la présente note.**

Pièces jointes :

- projet de cahier des charges modifié
- lettre de mission
- courrier de l'ODG

**PROJET**

**Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE »  
homologué par le décret n°2011-1567 du 16 novembre 2011, JORF du 19 novembre 2011**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>**

**I. - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape », initialement reconnue par le décret du 15 mai 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires**

Pas de disposition particulière.

**III. - Couleur et types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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

*1°- Aire géographique*

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Vaucluse : Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange, Sorgues.

*2°- Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production dont les limites ont été tracées sur la carte d'état-major au 1/50 000 annexée au jugement du tribunal d'Avignon en date du 28 mars 1930 et par les modifications successives telles qu'approuvées par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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.

*3°- Aire de proximité immédiate*

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

- Département de l'Ardèche : Bourg-Saint-Andéol, Sarras, Saint-Jean-de-Muzols ;
- Département de la Drôme : Châteauneuf-sur-Isère, La Roche-de-Glun, Les Granges-Gontardes, Mercurol, **Nyons**, Tain-l'Hermitage, Tulette ;
- Département du Gard : Bagnols-sur-Cèze, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Connaux, Gaujac, La Roque-sur-Cèze, Laudun, Le Pin, Lirac, **Montfaucon**, Orsan, Roquemaure, Sabran, Sauveterre, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Génies-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Saze, Tavel, Tresques, Vénéjean ;
- Département du Rhône : Ampuis ;

- Département de Vaucluse : Avignon, Beaumes-de-Venise, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-de-Gadagne, Entrecaux, Faucon, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Piolenc, Puymeras, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, **Valréas**, Vedène, Villedieu, Violès, **Visan**.

## V. - Encépagement

Les vins rouges et blancs sont issus des cépages suivants : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé « vaccarèse »), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, mourvèdre N, muscardin N, picardan B, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul noir N, roussanne B, syrah N, terret noir N.

## VI. – Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation.

| MODE DE PLANTATION             | RÈGLES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plantations dites « au carré » | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 4 mètres carrés ;</li> <li>- Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds ;</li> <li>- L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 2 mètres.</li> </ul> |
| Plantations en ligne           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 3000 pieds à l'hectare ;</li> <li>- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ;</li> <li>- L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être supérieur à 1,50 mètre.</li> </ul>                                                |

#### b) - Règles de taille.

| DISPOSITIONS GÉNÉRALES                                        |                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vignes âgées de moins de 40 ans (40 <sup>ème</sup> feuille)   | Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied                             |
| Vignes âgées de plus de 40 ans (41 <sup>ème</sup> feuille)    | Les vignes sont taillées avec un maximum de 15 yeux francs par pied                             |
| DISPOSITIONS PARTICULIERES                                    |                                                                                                 |
| CEPAGES                                                       | REGLES                                                                                          |
| grenache noir N, mourvèdre N, piquepoul noir N, terret noir N | Les vignes sont conduites en gobelet et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de |

|                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                       | 2 yeux francs par courson                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé « vaccarèse »), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, muscardin N, picardan B, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, roussanne B | Les vignes sont conduites en gobelet ou cordon de Royat et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson                                                                                                                                                                             |
| syrah N                                                                                                                                                                                                                               | Les vignes sont :<br>a) - Soit conduites en gobelet ou cordon de Royat et taillées en taille courte à coursons avec un maximum de 2 yeux francs par courson ;<br>b) - Soit taillées en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs |

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

- Pour les vignes conduites en cordon de Royat ou taillées en taille Guyot simple, les pieds sont palissés avec deux fils superposés au minimum ;
- Le fil porteur n'est pas situé à une hauteur supérieure à 0,60 mètre au-dessus du sol au moment de l'entrée en production ;
- La longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 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 4500 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 15 %.

f) - Etat cultural de la vigne.

Les parcelles sont entretenues afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire.

2°- *Autres pratiques culturales*

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

- a) - Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite. Les remaniements et travaux d'aménagement n'entraînant pas une modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle demeurent possibles dans le respect des conditions définies au point 5 du chapitre II du présent cahier des charges ;
- b) - L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit ; on entend par « terre exogène » une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée ;
- c) - Le paillage plastique est interdit.

3°- *Irrigation*

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

Toutefois :

- La submersion volontaire des vignes est interdite ;
- Les installations d'irrigation situées à l'intérieur des parcelles de vigne ne peuvent en aucun cas être utilisées pour l'apport, au végétal, de produits fertilisants.

## **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 raisins sont récoltés manuellement. Le recours à la machine à vendanger est interdit.
- Le tri qualitatif de la vendange est obligatoire. Il est réalisé soit à la vigne, soit au chai. Le tri est défini comme étant l'élimination ou la séparation des grappes de raisins ou de baies altérées (botrytis, oïdium, etc.) ou bien des grappes de raisins et des baies insuffisamment mûres.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

La vendange est transportée dans des conditions permettant le maintien de son potentiel qualitatif. Ces conditions de transport peuvent faire l'objet d'une classification des opérateurs selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

### *2°- Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :

- 216 grammes par litre de moût pour le cépage grenache N ;
- 207 grammes par litre de moût pour les autres cépages noirs ;
- 196 grammes par litre de moût pour les cépages blancs.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

## **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 35 hectolitres par hectare.

La 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet, la 1<sup>ère</sup> année suivant celle d'un greffage sur place ou la 1<sup>ère</sup> année d'un surgreffage, le rendement des jeunes vignes est limité à 35 hectolitres à l'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 35 hectolitres par hectare.

### *3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée*

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 36 hectolitres par hectare ou de 42 hectolitres par hectare en cas d'élaboration de « râpé ». Ce rendement correspond à la production totale des

parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

#### 4°- *Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

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

#### 5°- *Dispositions particulières*

Les grappes de raisins ou les baies issues du tri qualitatif sont :

- soit éliminées ;
- soit utilisées pour l'élaboration du « râpé », vin qui ne peut bénéficier d'aucune indication géographique. Le pourcentage minimum de « râpé » est supérieur ou égal à 2% des volumes revendiqués.

### **IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**

#### 1°- *Dispositions générales*

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

##### a) - Fermentation malolactique

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

##### b) - Normes analytiques

Au stade du conditionnement ou de la transaction en vrac :

- Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre, si le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 14 %, et inférieure ou égale à 4 grammes par litre, si le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur ou égal à 14 % ;
- Les vins rouges présentent une acidité volatile inférieure ou égale à 18,37 milliéquivalents par litre et une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 4.

##### c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;

~~- Les vins rouges ne font l'objet d'aucun enrichissement ;~~

- Tout traitement thermique en vue de la stabilisation microbiologique des moûts et des vins (conditionnés ou non conditionnés), faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, à l'exception de la flash pasteurisation des vins (conditionnés ou non conditionnés) ;

- Les vins **blancs** ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

##### d) - Capacité de cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au 1° du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

e) - Entretien global du chai et du matériel

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

2°- *Dispositions relatives au conditionnement*

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

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

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

b) - Les contenants pour les volumes inférieurs à 3 litres sont en verre.

3°- *Dispositions relatives au stockage*

L'opérateur justifie d'un ou plusieurs lieux de stockage pour les vins conditionnés.

4°- *Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur*

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

**X. – Lien avec la zone géographique**

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Inscrite au sein du couloir rhodanien, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » est située sur la rive gauche du Rhône, à une quinzaine de kilomètres au nord de la commune d'Avignon, à l'ouest de la plaine du Comtat venaissin.

Au cœur du bassin sédimentaire que constitue la Vallée du Rhône, la zone géographique est principalement marquée par l'assise de dépôt de molasse marine du Miocène s'appuyant, à l'ouest, sur les importantes formations de calcaires massifs de l'Urgonien, formant un plateau aux environs de cent mètres d'altitude, et par son recouvrement d'alluvions grossières du Rhône, déposées sur ce plateau à la fin du Pliocène. Ces « Terrasses du Villafranchien », emblématiques de « Châteauneuf-du-Pape » sont constituées de cailloux roulés de provenance alpine, fréquemment de forte dimension et souvent sur de fortes épaisseurs. Il en résulte des sols plus ou moins profonds, caillouteux avec de nombreux galets roulés mêlés à une matrice argileuse rougeâtre. Les molasses déposées successivement par les incursions des mers du Miocène et du Pliocène affleurent sur le secteur nord-est, mettant en évidence des sols de texture sableuse, safres, et grès roux du Comtat.

Le paysage s'inscrit ainsi sur un relief de terrasses et de pentes, sculpté par l'alternance d'épisodes d'érosion et d'épisodes d'alluvionnement. Il est dominé par la culture de la vigne.

Le climat méditerranéen est sous influence du Mistral, vent froid et sec venant du Nord, favorisant l'ensoleillement et réduisant la pluviométrie (moins de 650 millimètres par an). Ce secteur est l'un des plus secs de la vallée du Rhône, avec un fort ensoleillement d'environ 2800 heures par an, notamment pendant la période estivale, propice à la maturité des baies.

La zone géographique couvre ainsi le territoire de 5 communes du département du Vaucluse : Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Orange et Sorgues.

## b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'origine du vignoble remonte, sans doute, au moins au XI<sup>ème</sup> siècle. La culture de la vigne se développe cependant à partir du XIV<sup>ème</sup> siècle, avec l'installation du Saint Siège à Avignon, et notamment sous le règne de JEAN XXII (1316 – 1334). Le domaine relève directement de l'autorité du pape. JEAN XXII y fait construire le château, sa « résidence secondaire », dont demeurent encore les vestiges. Il contribue de façon importante à l'essor du vignoble et à la renommée de ses vins.

La culture de la vigne s'étend de nouveau de façon importante au XVIII<sup>ème</sup> siècle, sous l'effet du développement rapide du commerce du vin. En 1750, la correspondance de la famille TULLE de VILLEFRANCHE, propriétaire d'un vignoble, nous apprend que sa production d'une quarantaine d'hectolitres est expédiée dans toute la France, en Italie, en Allemagne, en Angleterre, et même aux Etats-Unis, grâce à un réseau de revendeurs. A la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, de nombreux acheteurs viennent d'Avignon, d'Orange, de Carpentras, de Lyon,... Les fûts sont expédiés des ports de Roquemaure et des Armeniers, pour la France entière.

En 1817, avec l'accord du Préfet, les producteurs décident de protéger la réputation de leur récolte et de leur vin. Le conseil municipal prend un arrêté pour que les propriétaires du lieu, ayant des vignes sur les territoires voisins, ne pratiquent pas de mélange avec des « *fruits étrangers* », ce qui tendrait à déprécier la qualité du vin et à tromper la bonne foi des marchands.

Vers 1870, Joseph DUCOS mène une recherche intense sur les cépages. Il détermine l'apport organoleptique de chacun. La liste des cépages autorisés du premier décret de l'appellation d'origine contrôlée, dont découle celle qui figure dans le cahier des charges, tant pour la production de vins rouges que de vins blancs, résulte de ses travaux.

En 1923, les producteurs créent, avec le Baron LE ROY de BOISEAUMARIE, le premier syndicat pour la défense de l'appellation d'origine contrôlée. Ils demandent et obtiennent par le jugement du tribunal d'Avignon du 28 juin 1929 une réglementation protectrice représentant le fondement essentiel de l'appellation d'origine contrôlée (délimitation de l'aire, liste des cépages autorisés, titre alcoométrique volumique minimum, tri des raisins...), et de son premier décret de reconnaissance du 15 mai 1936. A la même époque, ces exigences nouvelles sont reprises dans la réglementation nationale instituant le régime des appellations d'origine contrôlées, donnant ainsi le premier exemple d'une discipline et d'une politique adoptées par la suite par les autres régions françaises.

En 2010, la superficie du vignoble s'étend sur 3200 hectares environ, cultivés par 320 exploitations. La production moyenne est d'environ 100000 hectolitres, dont 95 % de vins rouges.

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

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » sont des vins tranquilles et secs. Les raisins issus d'une liste de dix-huit cépages, souvent complantés au sein d'une même parcelle, permettent d'élaborer des vins blancs et des vins rouges.

Le cépage grenache N est le cépage dominant sur le vignoble.

Les vins rouges, particulièrement aptes à la garde, sont puissants et structurés, avec une grande complexité et une longue persistance aromatique.

Les vins blancs, principalement élaborés à partir des cépages grenache B, clairette B et roussanne B, sont amples, très expressifs, avec une bonne fraîcheur aromatique.

## 3°- *Interactions causales*

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins retient les parcelles présentant des sols avec de nombreux galets roulés mêlés à une matrice argileuse rougeâtre des fameuses terrasses villafranchiennes, et des sols à texture sableuse et gréseuse.

L'interaction entre le climat méditerranéen, chaud et sec en été, et ces sols caillouteux est à l'origine du phénomène de restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour par les galets roulés (« *caïau frejaü* »), favorisant ainsi la maturité complète et la concentration des baies.

De plus, le climat sec, renforcé par l'action du Mistral, limite le développement des maladies cryptogamiques et favorise le bon état sanitaire de la vendange.

Dans ces situations, les usages vignerons ont conduit à une maîtrise de la production traduite par des rendements faibles (35 hectolitres par hectare), tout en respectant l'intégrité du potentiel de la matière première, notamment par l'interdiction de submersion, par l'obligation de récolte manuelle et de tri de la vendange et en privilégiant la concentration et la maturité.

Ce savoir-faire dans la conduite du vignoble va de pair avec le savoir-faire des producteurs, acquis au fil des générations, à maîtriser les sols et sous-sols variés et l'assemblage de cépages, dans l'objectif de vinifications longues, aptes à révéler toute la richesse, la structure et l'aptitude au vieillissement des vins, rouges, puissants et concentrés, et blancs, riches et complexes.

Forts et fiers de cette histoire, les producteurs veillent au maintien de l'identité de leurs vins et, à travers elle, au maintien de leur propre identité, de leur patrimoine.

La vente hors des frontières du territoire national et l'exportation, toujours en conquête de nouveaux pays, témoigne de cette volonté des producteurs et représente la majeure partie de la production. La vente en bouteille est très largement majoritaire.

## **XI. – Mesures transitoires**

### *1°- Modes de conduite*

Les dispositions relatives à la densité de plantation sont applicables pour les plantations réalisées après le 2 octobre 1992.

### *2°- Autres pratiques culturales*

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique est applicable pour les plantations réalisées après le 31 juillet 2009.

**Les paillages plastiques existants sont retirés des parcelles avant le 31 décembre 2014.**

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

### *2°- Dispositions particulières*

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

## CHAPITRE II

### I. - Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac, de mise à la consommation ou de conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ainsi que d'une copie de la liste des parcelles présentant un taux de pieds de vigne morts ou manquants supérieur à 15 %.

#### 2. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Pour les vins non conditionnés, une déclaration de transaction, ou une déclaration de mise à la consommation, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours avant la date de sortie des chais.

Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin faisant l'objet d'une transaction en vrac est destiné à être expédié hors du territoire national.

#### 3. Déclaration préalable de conditionnement

Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard quinze jours avant la date prévue du conditionnement.

#### 4. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quinze jours maximum après ce déclassement.

#### 5. Remaniement des parcelles

Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 2 mètres en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

#### 6. Déclaration préalable de ~~non~~ vinification des raisins issus du tri qualitatif. Râpé

Tout opérateur faisant le choix de ~~ne pas~~ vinifier les raisins issus du tri qualitatif de la vendange en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation au plus tard sept jours avant le début des vendanges sur son exploitation. Une distinction par couleur est possible.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

## II. – Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

### CHAPITRE III

#### I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER                                                                      | MÉTHODES D'ÉVALUATION                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>                                                                    |                                                                                                                                                                                  |
| <b>A1</b> - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée                                 | Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)                                                                                                                                   |
| <b>A2</b> - Potentiel de production revendicable (encépagement, densité de plantation)             | Contrôle documentaire                                                                                                                                                            |
| <b>B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>                                                     |                                                                                                                                                                                  |
| <b>B1</b> - Conduite du vignoble                                                                   |                                                                                                                                                                                  |
| Charge maximale moyenne à la parcelle                                                              | Contrôle sur le terrain                                                                                                                                                          |
| Règles de taille, palissage                                                                        | Contrôle sur le terrain                                                                                                                                                          |
| <b>B2</b> - Récolte, transport et maturité du raisin                                               |                                                                                                                                                                                  |
| Maturité du raisin                                                                                 | Autocontrôles et mise en place et diffusion, par l'organisme de défense et de gestion, d'un référentiel représentatif des différentes zones de l'appellation d'origine contrôlée |
| Tri de la vendange                                                                                 | Contrôle sur le terrain                                                                                                                                                          |
| <b>B3</b> - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.                                |                                                                                                                                                                                  |
| Manquants                                                                                          | - Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain<br>- Cohérence de la déclaration de récolte                                                        |
| Rendement autorisé                                                                                 | Contrôle documentaire                                                                                                                                                            |
| Déclaration de revendication                                                                       | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...)                                 |
| <b>C - CONTRÔLES DES PRODUITS</b>                                                                  |                                                                                                                                                                                  |
| Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et au stade du conditionnement    | Examen analytique complet du vin                                                                                                                                                 |
| Au stade de la mise en circulation des produits non conditionnés et/ou au stade du conditionnement | Examen organoleptique                                                                                                                                                            |

|                                                                             |                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national | Examen analytique et organoleptique de tous les lots |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|

## II. – Références concernant la structure de contrôle

### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)**

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.

|                                                                                                        |                                                                                                                                                            |                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|  <p>la Directrice</p> | <p><b>Lettre de mission de la commission d'enquête</b><br/><b>AOP « Châteauneuf du Pape »</b><br/><b>Demande de modification du cahier des charges</b></p> | <p>Version du<br/>20/06/2017</p> <p>Page 1/1</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|

### Nomination initiale :

Commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux de vie : séance du 18 janvier 2018.

### Membres de la commission d'enquête :

- (Président)

-  
-  
-

### Description de la mission principale :

Conformément aux orientations définies par les instances de l'INAO, la commission d'enquête est chargée d'instruire la demande de modification du cahier des charges relatives à :

- L'extension de l'aire de proximité immédiate aux communes de Montfaucon, Valréas, Visan et Nyons, conformément aux orientations du groupe de travail « aire de proximité immédiate » ;
- La possibilité d'enrichir les vins rouges avec ouverture aux TSE pour l'ensemble des vins ;
- L'utilisation du nom de l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » ;
- La modification de la déclaration préalable de non vinification des raisins issus du tri qualitatif.

### Résultats à obtenir :

Présenter aux services de l'Institut un rapport présentant l'avis de la commission d'enquête sur la demande.

### Echéancier souhaitable :

Les membres de la commission d'enquête doivent rendre aux services de l'INAO un rapport signé au plus tard le 30 novembre 2018.

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

Le responsable de l'avancement du projet : E. ESTOUR – e.estour@inao.gouv.fr  
Délégué Territorial  
DT Sud Est - Site INAO d'Avignon  
Tel : 04..90.86.57.15  
Fax : 04.90.86.48.74 / ZI de Courtine  
610 av. du Grand Gigognan BP 60912  
84090 AVIGNON CEDEX 9

Le secrétaire de la Commission d'Enquête : R. PAILLET – r.paillet@inao.gouv.fr  
DT Sud Est - Site INAO d'Avignon  
Tel : 04..90.86.57.15  
Fax : 04.90.86.48.74 / ZI de Courtine  
610 av. du Grand Gigognan BP 60912  
84090 AVIGNON CEDEX 9

Fait à Montreuil, le

La Directrice de l'INAO

Marie GUITTARD



Châteauneuf-du-Pape,  
Le mercredi 29 mars 2017



INAO Avignon  
Mme Maryse ROSSI  
M. Régis PAILLET  
610 rue du Grand Gigognan  
BP 60912  
84 090 AVIGNON Cedex

Copie : Xavier Arioli – Directeur VinoMed

Chère Madame, Cher Monsieur,

Nous revenons vers vous concernant les évolutions que notre Conseil d'administration a souhaité apporter au cahier des charges de notre appellation, et vous remercions pour le projet de texte modifié que vous nous avez fait parvenir par courriel le 9 novembre 2016.

Vous trouverez nos observations ci-après, qui font suite à nos Conseils d'administration des 10 janvier et 23 février derniers. Nous vous confirmons en outre que toutes ces modifications ont été entérinées lors de notre Assemblée générale réunie sous sa forme extraordinaire ce lundi 27 mars.

**Chapitre I – Article IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées / 3° - Aire de proximité immédiate**

Souhait d'intégrer les communes de Montfaucon, Nyons, Valréas et Visan. Pas de changement sur ce point. Nous avons par ailleurs bien noté qu'une telle évolution n'engendrerait pas de modification corrélative de notre plan d'inspection.

**Chapitre I – Article VI – Conduite du vignoble / 1° - Modes de conduite – a) Densité de plantation**

Dans cet article, en ce qui concerne les plantations en gobelet, par opposition aux plantations en ligne (Cordon de Royat ou Guyot), sans modifier la règle existante – superficie maximale de 4 m<sup>2</sup> par pied, et écartement maximum de 2 m entre les rangs ou entre les pieds sur un même rang – notre Conseil d'administration a souhaité adapter l'intitulé pour ne pas limiter cette disposition aux seules vignes plantées strictement au carré. L'intitulé de ce paragraphe serait donc désormais *Plantations dites « en gobelet »* au lieu de *Plantations dites « au carré »*.

**Chapitre I - Article IX - Transformation, élaboration, élevage,  
conditionnement, stockage / 1° - Dispositions générales / c) Pratiques  
œnologiques et traitements physiques**

La rédaction proposée pour tenir compte du souhait de nos administrateurs de pouvoir recourir, en cas de circonstances climatiques exceptionnelles, à l'enrichissement des vins rouges de notre appellation, dans les mêmes conditions que pour les vins blancs, nous convient.

Ainsi, il ressort de la modification demandée :

- Que le recours à des techniques soustractives d'enrichissement sur moûts serait désormais possible pour les vins rouges, dans la limite d'un taux de concentration maximal de 10% ;
- Que l'enrichissement par addition de moût concentré rectifié serait également ouvert aux vins rouges, et plus seulement aux vins blancs ;
- Que le degré maximum après enrichissement resterait fixé à 14,5% ;
- Que toutes les autres conditions encadrant le recours à ces pratiques restent applicables par ailleurs (déclaration préalable, analyses, registres, etc...), et identiques quelle que soit la méthode (additive ou soustractive) mise en œuvre.

Sur la rédaction proposée enfin, nous pensons qu'il serait utile de préciser, ne serait-ce que brièvement, que tout enrichissement reste conditionné à l'obtention préalable d'une autorisation demandée par l'ODG, pour un millésime donné, afin de rappeler le caractère exceptionnel de cette pratique. Nous soumettons cette proposition à votre appréciation.

Par ailleurs, comme suite à nos échanges, nous souhaitons vous apporter quelques éléments complémentaires à l'appui de notre demande de modification de notre cahier des charges sur ce point de l'enrichissement :

**1. Données météorologiques**

Le climat méditerranéen dans lequel s'inscrit notre appellation peut être marqué par des épisodes pluvieux particulièrement intenses, notamment en fin d'été / début d'automne. Ces phénomènes cévenols mettent en jeu des quantités d'eau très importantes, et peuvent en très peu de temps, mettre en péril toute une récolte. Lorsque ces conditions se présentent, notre Conseil d'administration souhaite donc pouvoir recourir à l'enrichissement, non seulement des vins blancs, mais également des vins rouges de notre appellation, lesquels représentent 93% des volumes produits.

Le secteur de Châteauneuf-du-Pape compte en effet parmi les points les plus sensibles du Sud-Est de la France, en termes de densité des précipitations sur des temps très courts comme le montrent quelques documents que nous joignons au présent courrier (annexe 1) :

- Précipitations à Châteauneuf-du-Pape du 8 au 10 septembre 2002 (cumul de 415 mm sur deux jours, dont 215 mm en 3 heures seulement) ;

- Précipitations à Châteauneuf-du-Pape le 30 juillet 1991 (cumul de 265 mm dont 130,5 mm en 1 heure, etc...) ;
- Etat des déclarations de catastrophes naturelles pour la commune de Châteauneuf-du-Pape (8 cas sur les 35 dernières années, dont 5 en période très critique pour le potentiel de récolte).

Sur ce point, notre appellation s'est dotée des moyens nécessaires pour assurer un suivi de ses données climatiques et pluviométriques particulières (station météo autonome, et partenariat de suivi hydrique avec le Centre d'Information Régional AgroMÉTéorologique). Notre ODG disposera donc le moment venu des outils utiles pour prendre la décision et justifier une éventuelle demande d'autorisation d'enrichissement.

## **2. Nous disposons au sein de l'appellation d'un référentiel de suivi des maturités**

Mis en place depuis une quinzaine d'années maintenant, celui-ci consiste en un réseau de 28 parcelles, réparties sur l'ensemble de l'aire d'appellation (12 de Grenache noir, 6 de Syrah, 4 de Mourvèdre et 6 parcelles en cépages blancs), qui font chaque année l'objet de prélèvements et de contrôles une ou deux fois par semaine selon la météorologie, à compter de mi-août et pendant toute la période des vendanges.

Les résultats de ces études sont diffusés régulièrement par courriel à l'ensemble de nos adhérents pendant cette période, généralement le soir même ou le lendemain des prélèvements ; y figurent les données suivantes : poids de 200 baies, rendement en jus, degré total probable, acidité totale, pH, ratio sucres / acidité, anthocyanes, composés polyphénoliques totaux et acide malique (exemple en annexe 2).

Il s'agit d'un indicateur utile et intéressant à l'échelle de l'appellation, un bon outil de comparaison par rapport aux années antérieures, sur lequel nous pourrions le cas échéant nous appuyer pour juger de la nécessité ou non de demander l'autorisation d'enrichissement pour un millésime donné, et en justifier auprès de l'Institut.

## **3. Techniques soustractives et techniques additives**

Notre Conseil d'administration a souhaité qu'en cas d'autorisation d'enrichissement pour un millésime donné, nos adhérents puissent recourir aussi bien aux techniques soustractives qu'à l'addition de MCR le cas échéant ; les premières nécessitent en effet l'utilisation de matériels lourds, techniques et coûteux, qui ne seront pas accessibles et disponibles pour tous dans le court laps de temps pendant lequel les opérations d'enrichissement devront être mises en œuvre.

Concernant notre plan d'inspection, nous n'avons pas noté de modification nécessaire de celui-ci qui découlerait de cette évolution de notre cahier des charges.

Comme nous vous le disions enfin dans un précédent courrier, s'agissant de procédés connus et utilisés depuis de nombreuses années maintenant en Vallée du Rhône, il ne semble pas nécessaire à nos élus de faire déplacer une commission d'enquête spécifique, ni justifié d'exclure Châteauneuf-du-Pape de ce procédé auquel ont accès toutes les autres AOC viticoles de notre région.

**Chapitre I - Article XII - Règles de présentation et étiquetage / 2° - Dispositions particulières**

Pas de changement sur notre demande de pouvoir nous référer éventuellement dans l'étiquetage de nos vins à une unité géographique plus grande que l'aire d'appellation en recourant à la mention « Vignobles de la Vallée du Rhône » ou sa traduction « Rhône Valley Vineyards ».

Nous vous joignons ici copie du courrier signé du Président du Syndicat général des Côtes-du-Rhône, actant son accord de principe pour autoriser l'ajout de cette disposition dans notre cahier des charges (annexe 3), dans les conditions suivantes :

- Utilisation de ces mentions autorisée pour le territoire de l'Union européenne et de tous les pays tiers ;
- Mentions devant être utilisées dans leur intégralité, placées sur l'étiquette dans le même champ visuel que les mentions obligatoires, en caractères de même graphisme et de même couleur que ceux de l'appellation, dans des dimensions ne dépassant pas les 2/3 de celles de l'appellation ;
- Toute autre mention comportant le mot « Rhône » demeure interdite.

Nous vous proposons ainsi d'ajuster la rédaction proposée de la façon suivante : « *L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » ou « Rhône Valley Vineyards » selon les conditions convenues entre les organismes de défense et de gestion concernés* ».

Nous ne notons pas non plus de modification nécessaire de notre plan d'inspection sur ce point.

**Chapitre II - Article I - Obligations déclaratives / 6° - Déclaration préalable de non-vinification des raisins issus du tri qualitatif - Râpé**

La rédaction proposée, visant à faire peser désormais l'obligation déclarative sur les producteurs faisant le choix de vinifier les raisins issus du tri, nous convient très bien. Les chiffres de la récolte 2016 confirment d'ailleurs la tendance constatée ces dernières années, avec environ 80% de nos adhérents ayant choisi de ne pas élaborer de râpé.

De façon corrélative à cette évolution, nous notons qu'il sera nécessaire dans notre plan d'inspection, pour le manquement référencé OP 33 dans notre grille de traitement des manquements, de faire désormais mention du « Défaut de déclaration de vinification des raisins issus du tri » (au lieu de « non-vinification»). Nous ne voyons a priori pas d'autre modification à apporter sur ce point.

Nous soumettons l'ensemble de ces observations à votre expertise, et nous tenons à votre disposition pour finaliser la bonne préparation de notre dossier en vue de la prochaine réunion du Comité régional INAO qui sera amené à se prononcer sur nos demandes.

Dans cette attente, nous vous remercions sincèrement de votre collaboration et vous prions d'agréer, chère Madame, cher Monsieur, nos meilleures salutations.

Thierry USSEGLIO,  
Président

ODG Châteauneuf-du-Pape

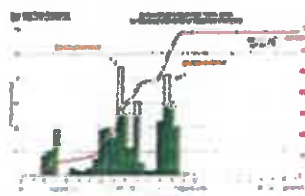
Châteauneuf-du-Pape - 12 Avenue Pasteur - BP 12 - 84 231 Châteauneuf-du-Pape Cedex - France  
Avec Siret : 512 723 321 00018 - Siret : 512 723 321 00018 - Tel : +33 (0) 492 837 221 - [christine@chateauneuf.com](mailto:christine@chateauneuf.com)

Annee 1

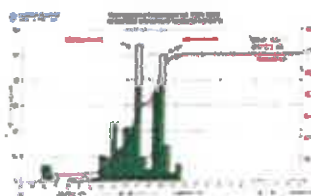


#### graphiques des pluies horaires du 8 au 9 septembre 2002

Les graphiques ci-dessous retracent heure par heure le déroulement de l'épisode sur la zone de maximum des précipitations dans le Gard, à Cardet et Gênerargues, tous deux situés dans le piémont cévenol (altitudes resp. de 115 et 136 m), ainsi que sur Châteauneuf-du-Pape dans le Vaucluse.



Précipitations horaires à Cardet du 08/09/2002 à 06 UTC au 09/09/2002 à 06 UTC



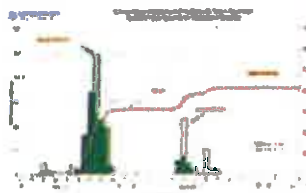
Précipitations horaires à Gênerargues du 08/09/2002 à 06 UTC au 09/09/2002 à 06 UTC.

A Gênerargues et Cardet, les pluies ont débuté après 9 UTC le 8, plus intensément à Cardet, puis se sont atténuées après 12 UTC avant de s'amplifier dans la soirée.

On recueille alors à Cardet : 96.6 mm en 1 h (de 22 h 07 à 23 h 07 UTC) et 184.2 mm en 3 h (de 20 h 37 à 23 h 37 UTC).

L'intensité des pluies diminue ensuite pendant 2 à 3 h, avant de s'aggraver à nouveau avant 06 UTC à Gênerargues : 123.7 mm en 1 h (de 4 h 43 à 5 h 43 UTC) et 205.4 mm en 3 h (de 3 h 38 à 5 h 38 UTC).

Les fortes précipitations diminuent ensuite rapidement après 9 UTC le 9. On peut considérer que l'épisode est terminé dans cette partie du bassin du Gard.

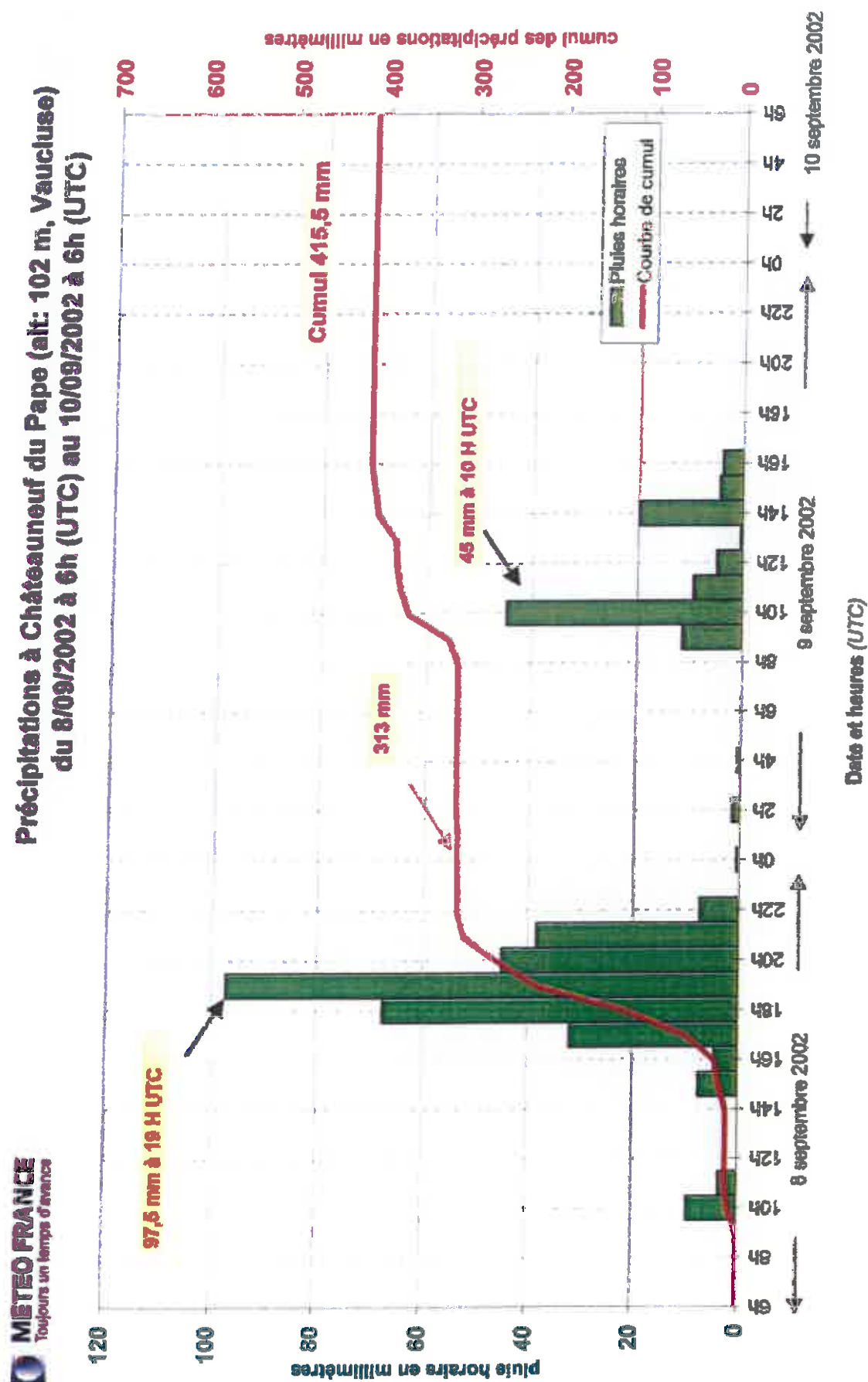


Précipitations horaires à Châteauneuf-du-Pape du 08/09/2002 à 06 au 09/09/2002 à 06 UTC.

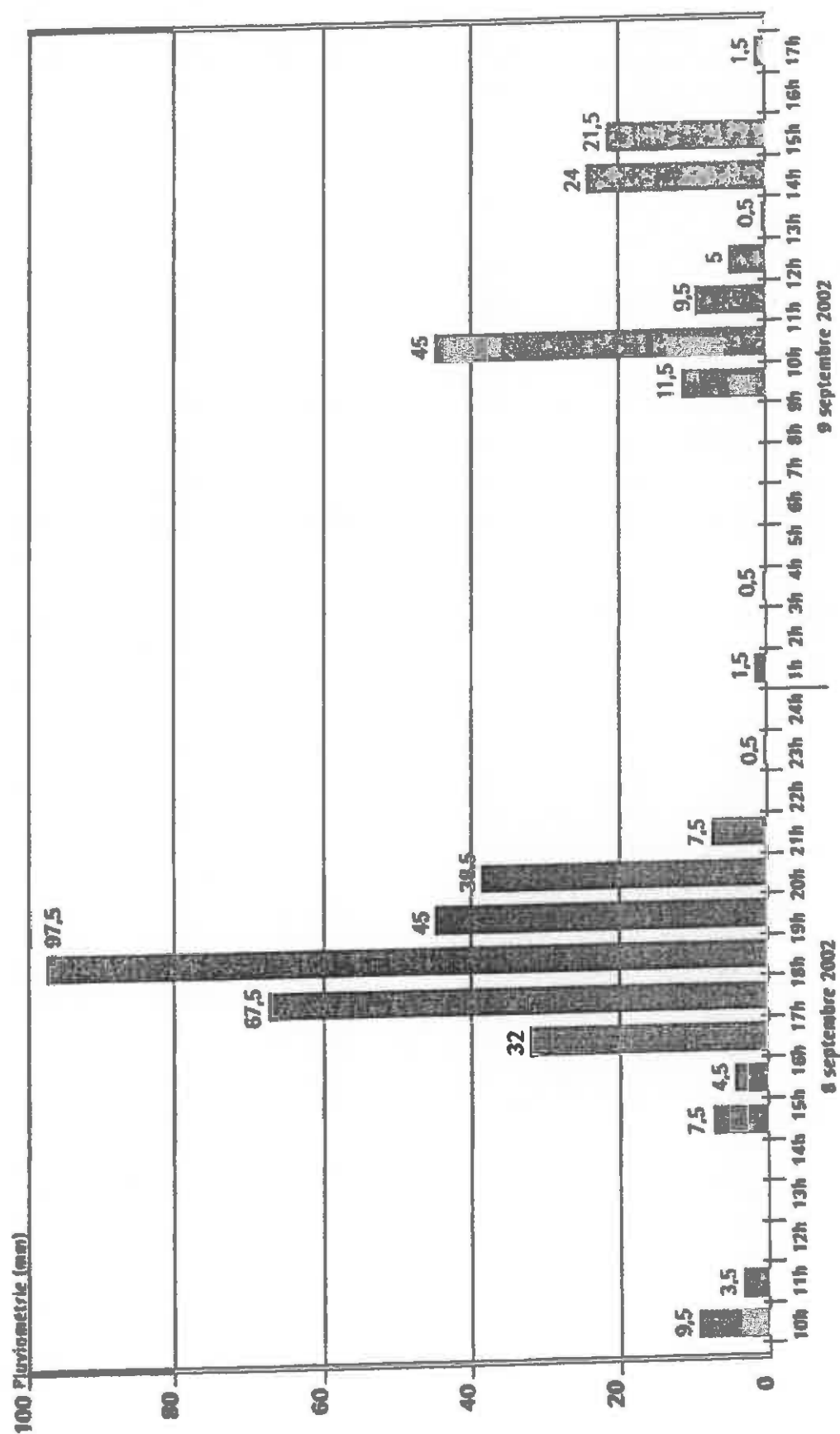
A Châteauneuf-du-Pape le début des intempéries se situe aussi le 8 vers 09 UTC, mais le maximum d'intensité se produit en fin d'après-midi et en début de soirée du 8 (de 18 à 21 UTC) : 97.5 mm en 1 heure (de 18 à 19) et 216.5 mm en 3 heures (de 17 h 06 à 20 h 06 le 8).

Les pluies s'atténuent ensuite jusqu'à la matinée du 9. A 06 UTC 316 mm sont recueillis, soit les 3/4 du cumul de l'épisode total.

Les pluies recommencent ensuite en matinée, mais avec des intensités beaucoup moins fortes. L'intensité horaire maximale sera alors de 47 mm (de 8 h 48 à 9 h 48 UTC).



Edité le: 19/07/2010



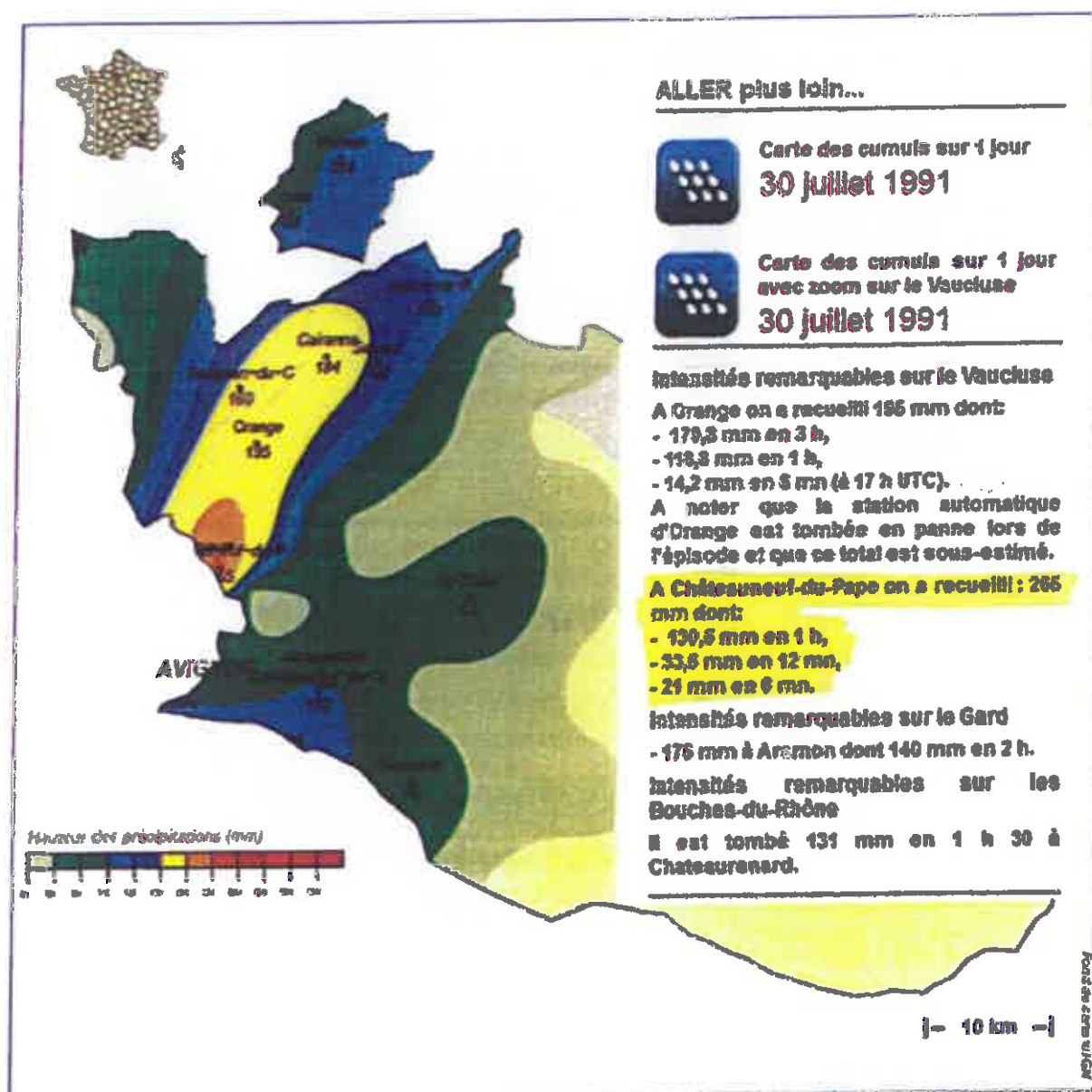
**Quantités d'eau (en mm) enregistrées par heure à Châteauneuf du Pape  
Orages des 8 et 9 septembre 2002**



**METEO FRANCE**  
Toujours un temps d'avance

## Hauteur des précipitations (en mm) en 1 jour

du 30 JUILLET 1991 à 6 h UTC au 31 JUILLET à 6 h UTC



N.B.: La réutilisation non commerciale de ce produit est autorisée, à condition qu'il ne soit pas altéré,  
et que sa source: METEO-FRANCE ainsi que sa date d'édition soient mentionnées.

Edité le : 11/08/2011

Extrait Edition Préfets Historique Mairie-pays Digne 1

Prévention des risques de L. X

www.communes.com/pays-pere-afre-013 et www.valdurance.com/chaateauneuf-du-pape-042?d=roques-jardin

Communes

Connexion Inscription

Plan de prévention pour la ville de Châteauneuf-du-Pape

Map de Châteauneuf-du-Pape (84230)

Mairie

Mairie de Châteauneuf-du-Pape

1 rue Joseph Duros 84230 - Châteauneuf-du-Pape

08 90 03 79 71

Site officiel de Châteauneuf-du-Pape

Villes voisines

- Sauveterre
- Roquevaure
- Courthézon
- Sorgues
- Bédarrides

J'ai compris

La poursuite de votre navigation sur ce site, vous implique l'utilisation de cookies pour améliorer votre expérience de navigation et analyser l'utilisation de notre site.

**Inondation**

**AZI - PSS du Rhône**

| Plans               | Bassin de risque | Prescrit le | Enquête le | Approuvé le |
|---------------------|------------------|-------------|------------|-------------|
| (PPRI) - Inondation | Rhône            | 07/05/2002  |            |             |
| (PPRI) - Inondation | Rhône            | 05/06/1999  | 03/06/1999 | 20/01/2000  |

**Arrêtés de catastrophes naturelles pour la ville de Châteauneuf-du-Pape**

| Type de catastrophe            | Début le   | Fin le     | Arrêtés du | Sur le J.O. du |
|--------------------------------|------------|------------|------------|----------------|
| Inondations et coulées de boue | 08/09/2002 | 10/09/2002 | 19/09/2002 | 20/09/2002     |
| Inondations et coulées de boue | 26/02/1986 | 26/02/1986 | 11/12/1986 | 09/01/1987     |
| Inondations et coulées de boue | 01/12/2003 | 04/12/2003 | 12/12/2003 | 13/12/2003     |
| Tempête                        | 06/11/1982 | 10/11/1982 | 30/11/1982 | 02/12/1982     |
| Inondations et coulées de boue | 11/09/2008 | 11/09/2008 | 17/09/2008 | 22/09/2008     |
| Inondations et coulées de boue | 06/01/1994 | 12/01/1994 | 26/01/1994 | 10/02/1994     |
| Inondations et coulées de boue | 26/08/1987 | 27/08/1987 | 02/12/1987 | 16/01/1988     |
| Inondations et coulées de boue | 30/07/1991 | 31/07/1991 | 14/01/1992 | 06/02/1992     |

2018-CP108



Monsieur le Président  
ODG Châteauneuf du Pape  
Maison des Vignerons  
12 Avenue Pasteur – BP 12  
84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex

**Nos réf. :** 2017-

**Objet :** Accord quant à l'utilisation des mentions « Cru des Côtes du Rhône » et « Vignobles de la Vallée du Rhône »

**Pièce jointe :** Convention relative à l'utilisation des mentions « Vignobles de la Vallée du Rhône » et « Rhône Valley Vineyards » signée le 04 février 2011.

Avignon, le 19 janvier 2017,

Monsieur le Président,

Par la présente, le Syndicat Général des Vignerons Réunis des Côtes du Rhône, reconnu Organisme de Défense et de Gestion des appellations d'origine contrôlée (AOC) « Côtes du Rhône » et « Côtes du Rhône Villages », donne son accord quant à l'utilisation des unités géographiques plus grandes « Cru des Côtes du Rhône » et « Vignobles de la Vallée du Rhône » sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'AOC Châteauneuf-du-Pape, dans les conditions d'utilisation prévues par la convention ci-jointe.

Dès lors, il appartient à l'ODG de l'AOC Châteauneuf du Pape de proposer une modification du cahier des charges de l'AOC Châteauneuf du Pape afin de permettre cette possibilité à ses opérateurs.

Vous souhaitant bonne réception de la présente, nous vous prions d'agréer, Monsieur, l'expression de nos sentiments les plus distingués.

Le Président,  
Philippe PELLATON

**SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS RÉUNIS DES CÔTES DU RHÔNE**  
**ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION C.D.R. ET C.D.R. VILLAGES**

6, rue des 3 Faucons, CS 60093, 84918 Avignon Cedex 9 Tél. 04 90 27 24 24, Fax 04 90 85 26 83

AOP "Châteauneuf-du-Pape" 29/29 2018-CP108  
E-mail : [syndicat-cotesduRhône@syndicat-cotesduRhône.com](mailto:syndicat-cotesduRhône@syndicat-cotesduRhône.com) | Site Internet <http://www.syndicat-cotesduRhône.com>