

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

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

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

'Cairanne'

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-02175-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination du produit

'Cairanne'

2. Type d'indication géographique

AOP

IGP

3. Secteur

Produits agricoles

Vins

Boissons spiritueuses

4. Pays dont fait partie l'aire géographique

France

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

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire - Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. Qualification en tant que modification standard

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

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

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

- a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;
- b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique ;
- c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

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

7. Description de la ou des modifications standard approuvées

Titre

Aire géographique et aire de proximité immédiate

Description

Le chapitre I du cahier des charges - point IV- "Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées" - est modifié au point 1°- "Aire géographique" et point 3° - "Aire de proximité immédiate" afin d'ajouter la référence au Code officiel géographique de 2026.

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2026 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

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

La modification a une incidence sur le document unique

Titre

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

Description

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

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Encépagement

Description

Le chapitre I du cahier des charges - point V- "Encépagement"- est modifié comme suit :

- pour les vins rouges, pour transférer le carignan N et le cinsault N de la catégorie "variétés accessoires" à la catégorie "variétés complémentaires".
- pour les vins blancs, pour ajouter la clairette rose Rs, et le grenache gris G, dans la catégorie des variétés accessoires.

Ces variétés figurent déjà dans l'encépagement de l'AOP et sont listées dans le document unique.

La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mode de conduite - Règles de taille et de palissage

Description

Le chapitre I du cahier des charges - point VI. – “Conduite du vignoble”- est modifié au point 1° au niveau des règles de taille et de palissage.

Au niveau des règles de taille, pour permettre que les cépages Syrah N et Viognier B soient conduits dès leur plantation en taille guyot, ce mode de taille étant très fréquemment utilisé pour ces cépages et particulièrement adapté dans la région.

Au niveau des règles de palissage, pour permettre de baisser la hauteur du feuillage par rapport au sol, et réduire la longueur des rameaux. Il s'agit d'une adaptation au changement climatique pour lutter contre le stress hydrique et les périodes de fortes chaleurs de plus en plus fréquentes.

Ces modifications n'impactent pas le document unique.

La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Pratiques culturales

Description

Le chapitre I du cahier des charges - point VI. – “Conduite du vignoble”- est modifié au niveau du point 2° -"Autres pratiques culturales"- afin de préciser que le désherbage chimique de plus de 50% de la surface des parcelles de vigne, hors tournières, est interdit.

Cette précision est reportée dans le document unique au point "Pratiques vitivinicoles".

La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Disposition particulière de récolte

Description

Le chapitre I du cahier des charges - point VII - "Récolte, transport et maturité du raisin" - est modifié afin de remplacer l'obligation de vendange manuelle par l'obligation de tri de la vendange quelle que soit la méthode de récolte. Le tri est effectué soit sur la parcelle, soit sur le lieu de vinification.

Cette modification est reportée dans le document unique au niveau du point "Pratiques vitivinicoles" ainsi qu'au niveau du "lien avec l'aire géographique".

La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Disposition particulière de transport de la vendange

Description

Le chapitre I du cahier des charges - point VII - "Récolte, transport et maturité du raisin" - est modifié afin de préciser que le contenu des bennes de transport de vendange est limité à 4000 kilogrammes et non plus à 2500 Kg grâce aux nouvelles performances du matériel agricole.

Cette modification n'impacte pas le document unique.

La modification a une incidence sur le document unique

Titre

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

Description

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

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

La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Lien avec la zone géographique

Description

Le chapitre Ier du cahier des charges est modifié au point " X- Lien avec la zone géographique" afin de renforcer l'obligation de tri de la vendange, de réactualiser la représentativité des différentes variétés intervenant dans la production des vins rouges, de préciser la couleur des vins rouges et blancs, sans annihiler la démonstration du lien avec le milieu géographique.

Ces actualisations sont reportées dans le document unique au niveau du "lien avec l'aire géographique".

La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mesures transitoires

Description

Le chapitre Ier du cahier des charges est modifié au point " X- Mesures transitoires afin de supprimer les dispositions devenues obsolètes. Ces dispositions concernent :

- les règles de proportion à l'encépagement et d'assemblage prévues jusqu'à la récolte 2023;
- les règles de palissage du viognier B planté avant la récolte 2018;

Ces actualisations n'impactent pas le document unique.

La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Aire de proximité immédiate

Description

Le chapitre I du cahier des charges - point IV. – “Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées”- est modifié pour corriger une erreur dans la description de l'aire de proximité immédiate. La commune de Sarrians, dans le département du Vaucluse ayant été oubliée lors de la reconnaissance de l'appellation, est ajoutée dans l'aire de proximité immédiate.

Le nom de la commune "Vaison" est actualisé et remplacé par "Vaison-la-Romaine".

Les noms de commune sont mis à jour dans le document unique au niveau du point "Exigences applicables supplémentaires".

La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligations déclaratives

Description

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

Ces dispositions n'impactent pas le document unique.

La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Autorité chargée du contrôle

Description

Le chapitre III du cahier des charges de l'appellation - point II " Références concernant la structure de contrôle " est simplifié pour préciser que le contrôle du respect du cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), autorité chargée du contrôle.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

‘Cairanne’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-02175-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Cairanne’

2. Type d'indication géographique

AOP

IGP

3. Pays auquel appartient la zone géographique délimitée

France

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

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

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

1. Vin

6. Description du ou des vins

Produit de la vigne

Vins rouges de l'AOP Cairanne

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rouges de couleur rubis révèlent parfois des reflets violacés.

Arôme/Nez

Sur le plan aromatique, les vins rouges présentent des notes fruitées évoluant avec la garde.

Goût/Bouche

Les vins rouges sont marqués par un juste équilibre sapide acide-alcool et la présence de tanins fins. Les connaisseurs des vins de Cairanne évoquent leur finesse et leur élégance à la dégustation.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges, qui sont majoritaires par rapport aux vins blancs de Cairanne, sont des vins secs et tranquilles.

Le Grenache N, associé aux cépages Syrah N, Mourvèdre N, Carignan N et Cinsault N, constituent un encépagement particulier et distinctif des vins rouges de Cairanne.

La qualité et l'équilibre des vins leur confèrent une bonne aptitude à la garde, les valeurs maximales de SO₂ total pour les vins finis étant remarquablement peu élevées (en rouge et blanc).

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	16,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	100

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

- Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 % et un titre alcoométrique volumique total après enrichissement inférieur à 14 %.
- Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,40 gramme par litre au stade du conditionnement.
- Pour les vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%), la teneur en sucres fermentescibles est inférieure ou égale à 3 g/l.
- Pour les vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %), la teneur en sucres fermentescibles est inférieure ou égale à 4 g/l.

- Les vins rouges présentent une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) supérieure ou égale à 5.
- Les vins rouges présentent un indice de polyphénols totaux (DO 280 nm) supérieur ou égal à 45.

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

Produit de la vigne

Vins blancs de l'AOP Cairanne

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins blancs présentent une robe dorée et brillante.

Arôme/Nez

Les vins blancs présentent des arômes de fruits blancs et de fleurs.

Goût/Bouche

En bouche, les vins blancs se caractérisent comme des vins fins et frais.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs sont des vins secs tranquilles. Ils sont principalement issus de l'assemblage de Clairette blanche B, Grenache blanc B et Roussanne B. La production de vins blancs constitue une particularité locale du « Cru » Cairanne.

La qualité et l'équilibre des vins leur confèrent une bonne aptitude à la garde, les valeurs maximales de SO₂ total pour les vins finis étant remarquablement peu élevées (en rouge et blanc).

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-

Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	16,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

- Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 % et un titre alcoométrique volumique total après enrichissement inférieur à 13,5 %.
- Pour les vins blancs (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14%), la teneur en sucres fermentescibles est inférieure ou égale à 3 g/l.
- Pour les vins blancs (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %), la teneur en sucres fermentescibles est inférieure ou égale à 4 g/l.

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

7. Pratiques vitivinicoles

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

Pratique vitivinicole

Pratiques culturelles

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

- Densité de plantation

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,40 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

- Règles de taille

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

- Pratiques agro-environnementales

- Le paillage plastique est interdit.

- L'épamprage chimique du tronc est interdit.

-Le désherbage chimique de plus de 50 % de la surface des parcelles de vigne, hors tournières, est interdit.

- L'utilisation d'herbicides de pré-levée sur l'inter-rangs et les tournières, est interdite.

- L'épandage de boues industrielles ainsi que de fientes fraîches est interdit.

- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'AOC est interdite.

- Irrigation

- L'irrigation est autorisée.

Pratique vitivinicole

Pratiques œnologiques

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les vigneron s'imposent le tri obligatoire de la vendange pour éliminer les baies altérées et insuffisamment mûres.

Le tri de la vendange est obligatoire quelle que soit la méthode de récolte. Le tri est effectué soit sur la parcelle, soit sur le lieu de vinification.

Les baies se caractérisent par une richesse minimale en sucre de 207 g par litre de moût pour les cépages rouges (sauf pour le cépage grenache noir à 216 g/l) et de 196 g par litre de moût pour les cépages blancs.

- L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

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

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

7.2. Rendements maximaux

Tous les vins/catégorie/variété/type

vins rouges

Rendement maximal:

Rendement maximal:	40
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

vins blancs

Rendement maximal:

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

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

- Bourboulenc B - Doucillon blanc
- Brun argenté N - Vaccarèse
- Carignan N
- Cinsaut N - Cinsault
- Clairette B
- Clairette rose Rs
- Cunoise N
- Grenache N
- Grenache blanc B
- Grenache gris G
- Marsanne B
- Mourvèdre N - Monastrell
- Muscardin N
- Piquepoul blanc B
- Piquepoul noir N
- Roussanne B
- Syrah N - Shiraz
- Terret noir N
- Viognier B

9. Description succincte de l'aire géographique délimitée

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

10. Lien avec l'aire géographique

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Adossée au sud d'un massif collinaire qui sépare les vallées de l'Aygues (à l'ouest) et de l'Ouvèze (à l'est), la zone géographique s'étend sur la seule commune de Cairanne dans le département de Vaucluse au Sud-Est de la France.

L'aire de production bénéficie d'une exposition générale optimale, l'altitude culmine à 335 mètres et s'abaisse graduellement vers une vaste plaine. Le relief abrite partiellement les vignes du Mistral, vent dominant du nord/nord-ouest qui souffle environ 165 jours par an. Le climat est de type méditerranéen, caractérisé par une température moyenne annuelle comprise entre 14°C et 14,5°C et par une pluviométrie moyenne annuelle de 720 millimètres, concentrée principalement au printemps et à l'automne. Ces conditions climatiques sont favorables aux cépages implantés. En fonction des caractéristiques pédologiques y compris en lien avec la topographie une sélection a été opérée. Ceci a permis de ne retenir que les secteurs, parcelles voire parties de parcelles les plus favorables à la maturité de raisin et à l'expression du Cairanne. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production. Ainsi les vins de l'appellation d'origine « Cairanne » doivent posséder un rendement à l'hectare inférieur et un TAV naturel minimum plus élevé que les vins de l'appellation d'origine « Côtes du Rhône Villages ». La présence dans l'encépagement du cépage Grenache est renforcée (50% minimum contre 40% minimum pour l'Appellation d'origine « Côtes du Rhône Villages »).

Le tri de la vendange est également une pratique distinctive de l'AOP « Cairanne » afin de préserver au mieux le potentiel organoleptiques des raisins. A ainsi été favorisée l'obtention de vins possédant les caractéristiques analytiques minimum demandées et les caractéristiques organoleptiques de générosité et de douceur décrites ci-dessous. La commune de Cairanne figure dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » reconnue par le décret du 19 novembre 1937. L'originalité des vins produits sur la commune de Cairanne est reconnue dès 1953 comme dénomination géographique complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », puis en 1999 comme dénomination géographique complémentaire de l'AOC « Côtes du Rhône Villages ». Les vins des Cairanne sont des vins rouges et blancs, tranquilles et secs.

Les vins rouges, issus majoritairement du cépage grenache noir associé à la syrah et au mourvèdre, (cépages bien adaptés aux conditions d'ensoleillement et de sécheresse) sont généreux avec une intensité colorante élevée. Ils se caractérisent par des arômes de fruits rouges ainsi que des senteurs florales. En bouche, la douceur et la suavité des tanins prédominent, donnant une finale élégante et complexe. Les vins blancs sont issus majoritairement des cépages clairette, grenache blanc et roussanne. Ils offrent un nez floral et une bouche fruitée et minérale renforcée par la dominante calcaire des sols.

Le vignoble de Cairanne représente en 2013, plus de 1 000 hectares et la commercialisation des vins est assurée à 80% en bouteilles.

La conjugaison du climat méditerranéen, caractérisé par un fort ensoleillement, et l'exposition majoritairement orientée au sud des parcelles optimise la maturation des baies ainsi que leur concentration saccharimétrique et renforce la complexité aromatique et la rondeur des vins. De plus, le climat sec renforcé par l'action du Mistral, favorise le bon état sanitaire de la vendange et l'accumulation de polyphénols dans les raisins. Dans cette situation, l'obligation du tri de la vendange, en ne gardant que les meilleures baies, permet de favoriser la richesse en sucre des moûts et de préserver le potentiel aromatique des baies. L'association d'une histoire commune, d'un savoir-faire et d'une ambition partagés autour d'un milieu unique situé à la croisée de l'Aygues et de l'Ouvèze ont forgé l'identité des vins. Les liens qui unissent ces composants retracent une épopée : celle d'un village vigneron et de ses hommes, au travers des siècles. Au point que les vignerons de Cairanne font le constat suivant : « Cairanne est le village, et Cairanne est le vin, les deux se confondent depuis toujours de mémoire d'hommes. »

11. Exigences applicables supplémentaires

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2026 :

- Département de la Drôme : Mirabel-aux-Baronnies, Rochegude, Tulette.

- Département de Vaucluse : Buisson, Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Jonquières, Gigondas, Lagarde-Paréol, Mornas, Orange, Rasteau, Roaix, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Roman-de-Malegarde, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-La-Romaine, Villedieu, Violès, Visan.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Unité géographique plus grande

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône ».

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Unités géographiques plus petites

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser 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.

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