

**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)

'Costières de Nîmes'

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0161-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination du produit

'Costières de Nîmes'

2. Type d'indication géographique

AOP

IGP

3. Secteur

Produits agricoles

Vins

Boissons spiritueuses

4. Pays dont fait partie l'aire géographique

France

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

Nom

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

6. Qualification en tant que modification standard

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

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

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

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

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

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

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

7. Description de la ou des modifications standard approuvées

Titre

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

Description

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

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Intégration d'une mention "Villages"

Description

Le cahier des charges de l'appellation est modifié pour intégrer les conditions de production des vins de l'AOP "Costières de Nîmes" bénéficiant de la mention "Villages".

L'intégration de cette mention au sein du cahier des charges de l'AOP « Costières de Nîmes » est l'aboutissement d'une réflexion et d'une démarche engagées par l'ODG et les vignerons depuis plus d'une dizaine d'année, dans l'objectif de mettre en valeur les meilleurs terroirs et cuvées.

Le cahier des charges et le document unique sont ainsi modifiés :

- Point IV- 2°) Aire parcellaire délimitée : Ce point du cahier des charges est complété pour expliquer que la mention « Villages » est réservée aux vins qui proviennent de raisins issus de parcelles de vigne ayant fait l'objet d'une procédure d'identification parcellaire. L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 18/06/2026 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet. Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 1er janvier de l'année de récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susvisée. Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

Cette modification n'impacte pas le document unique.

- Point VIII. – Rendements - Entrée en production

- le rendement des parcelles pouvant bénéficier de la mention "Villages" est plus restrictif soit 58 hl/ha pour les vins rouges et rosés et 65 hl/ha pour les vins blancs. En lien avec la baisse de rendement, la limite de la charge maximale à la parcelle des vignes concernées est abaissée à 8500 kg/ha (au lieu de 9500) et à 7000 kg/ha (au lieu de 8000) en cas d'irrigation. L'objectif est de favoriser la concentration des raisins et des vins en composés phénoliques et en arômes.

Le document unique est modifié au point "Rendement". L'actualisation de la charge maximale à la parcelle n'impacte pas le document unique.

- L'entrée en production des jeunes vignes est repoussée de 2 ans pour les parcelles produisant des vins bénéficiant de la mention "Villages" (donc 5ème année en Rouge et 4ème année en Rosé et Blanc).

Cette disposition n'impacte pas le document unique.

- Le titre alcoométrique volumique naturel minimum est augmenté à 12 % pour les vins bénéficiant de la mention "Villages". Cette disposition est reportée dans le document unique au point "descriptif des produits".

En parallèle, le cahier des charges est modifié pour augmenter la richesse minimale en sucres des raisins des parcelles concernées (210 g/l en Rouge et 198 g/l en Rosé et Blanc). Cette disposition n'impacte pas le document unique.

- Point VI. – Conduite du vignoble - 2) Autres pratiques culturales - Ajout d'une disposition agroenvironnementale spécifique afin d'autoriser seulement des amendements organiques, les fertilisants organiques et le chaulage sur les parcelles destinées à produire des vins bénéficiant de la mention "Villages".

Cette disposition est ajoutée dans le document unique au point "Pratiques vitivinicoles".

- Point IX - 1) Pratiques œnologiques et traitements physiques - L'utilisation de morceaux de bois ainsi que tout traitement thermique de la vendange supérieur à 40 °C sont interdits pour les vins bénéficiant de la mention "Villages". Cette modification est ajoutée dans le document unique au point "Pratiques vitivinicoles".

- Point IX - 4) - Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur La mise en marché des vins bénéficiant de la mention "Villages" est repoussée au 15 juin suivant l'année de récolte pour les vins rouges, et au 15 janvier suivant l'année de récolte pour les vins blancs et rosés (au lieu du 15 décembre pour les vins sans mention). L'objectif est de mettre sur le marché des vins mieux stabilisés. Cette disposition n'impacte pas le document unique.

- Point X - Le lien à l'origine géographique est complété au niveau de la description organoleptique des vins pour préciser que les vins bénéficiant de la mention "Villages" sont issus de vignes plutôt âgées, plantées sur des parcelles sélectionnées et identifiées, et sont produits selon des conditions de production plus restrictives qui intensifient l'expression organoleptique des vins. Cette précision est reportée dans le document unique au niveau du "Descriptif des produits".

- Point XII. – Règles de présentation et étiquetage - Intégration de la mention "Villages" au niveau des règles d'étiquetage.

Le document unique est complété avec cette mention au point "Exigences applicables supplémentaires- Etiquetage".

- Chapitre II - Les obligations déclaratives sont actualisées pour préciser que la mention "Villages" doit figurer dans la déclaration préalable d'affectation parcellaire et dans la déclaration de revendication des vins souhaitant bénéficier de la mention "Villages".

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Lien avec la zone géographique

Description

Le chapitre I du cahier des charges - point X. – Lien avec la zone géographique - est complété au niveau des informations concernant le descriptif des produits.

Ces informations sont reportées dans le document unique au point "Description des vins".

La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Suppression d'une mesure transitoire obsolète

Description

Le chapitre I du cahier des charges est modifié au point XI- Mesures transitoires afin de supprimer une disposition obsolète portant sur l'assemblage des cépages pour les vins rouges et rosés jusqu'à la récolte 2011 incluse.

Cette disposition 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

‘Costières de Nîmes’

Numéro de référence UE: DRAFT-PDO-FR-A0161-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

‘Costières de Nîmes’

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

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rouges présentent une robe rubis profonde teintée parfois de quelques reflets violets pour les plus jeunes.

Arôme/Nez

Ils sont caractérisés dans leur jeunesse par des arômes de fruits rouges évoluant sur des notes plus épicées.

Goût/Bouche

En bouche, les vins expriment des notes de fruits noirs et de garrigue. Élégants, mais structurés et équilibrés, ils appartiennent à la grande famille des vins de la Vallée du Rhône. Ils possèdent un potentiel de garde moyenne.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont des vins tranquilles issus majoritairement des cépages grenache noir N, mourvèdre N, et syrah N.

Les vins portant la mention complémentaire « Villages » sont issus de vignes plutôt âgées, plantées sur des parcelles sélectionnées et identifiées, et sont produits selon des conditions de production plus restrictives qui intensifient l'expression organoleptique des vins.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	140

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 % et de 12 % vol. pour les vins rouges bénéficiant de la mention "Villages".

La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

Les vins rouges présentent, après fermentation malolactique, une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 6.

Pour les vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % vol., la teneur maximale en sucres fermentescibles est de 3 g/l (glucose + fructose).

Pour les vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol., la teneur maximale en sucres fermentescibles est de 4 g/l (glucose + fructose).

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 ROSÉS

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rosés sont généralement de couleur rose vive.

Arôme/Nez

Ils offrent des arômes de petits fruits rouges et de fruits exotiques

Goût/Bouche

Ils présentent beaucoup de fraîcheur tout en étant amples avec une bonne persistance aromatique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins rosés sont des vins tranquilles issus majoritairement des cépages grenache noir N, mourvèdre N, et syrah N.

Les vins portant la mention complémentaire « Villages » sont issus de vignes plutôt âgées, plantées sur des parcelles sélectionnées et identifiées, et sont produits selon des conditions de production plus restrictives qui intensifient l'expression organoleptique des vins.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	14,28
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	180

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Pour les vins rosés, la teneur maximale en sucres fermentescibles est de 4 g/l (glucose + fructose).

Les vins rosés présentent, une intensité colorante modifiée inférieure ou égale à 2.

Les vins rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 % et de 12 % vol. pour les vins rosés bénéficiant de la mention "Villages".

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

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins blancs présentent une robe dorée selon un large nuancier.

Arôme/Nez

Ils possèdent des arômes floraux avec parfois une touche vanillée s'ils ont connus le fût.

Goût/Bouche

En bouche, les vins sont amples et généreux, et expriment des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à chair blanche. Ils sont équilibrés, avec une bonne vivacité.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs sont des vins tranquilles élaborés essentiellement à partir des cépages grenache blanc B, marsanne B, et roussanne B.

Les vins portant la mention complémentaire « Villages » sont issus de vignes plutôt âgées, plantées sur des parcelles sélectionnées et identifiées, et sont produits selon des conditions de production plus restrictives qui intensifient l'expression organoleptique des vins.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	14,28
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	180

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Pour les vins blancs, la teneur maximale en sucres fermentescibles est de 4 g/l (glucose + fructose).

Les vins blancs présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 % et de 12 % vol. pour les vins blancs bénéficiant de la mention "Villages".

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 culturelle

Description

Densité

Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un espacement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

Taille

- La taille est effectuée avant le 1^{er} mai.

- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. Toutefois les vignes conduites en cordon de Royat peuvent être taillées avec un maximum de 10 coursons par pied, chaque courson portant un seul œil franc.

- Les cépages syrah N et viognier B peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs au maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel à 2 yeux francs maximum.

Irrigation

L'irrigation est autorisée .

Dispositions agroenvironnementales

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

- le désherbage chimique et mécanique des tournières est interdit ;
- le désherbage chimique total de la parcelle est interdit ;
- l'apport d'azote minéral de synthèse est limité à 30 unités par hectare et par an ; - la mise en place d'un paillage plastique, à la plantation, est interdite ;
- l'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène, une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation « Costières de Nîmes » ;
- toute modification substantielle de la morphologie du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exception des travaux de défonçage classique.
- Pour les parcelles destinées à produire de l'AOP "Costières de Nîmes" suivie de la mention "Villages", afin de limiter l'érosion et de préserver la qualité des sols, leur fertilité, leur structure et l'activité biologique, seuls les amendements organiques, les fertilisants organiques et le chaulage sont autorisés.

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

- Pour l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « Villages » :

- l'utilisation de morceaux de bois est interdite ;

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

Outre la disposition ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant dans la réglementation européenne.

7.2. Rendements maximaux

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins rouges et rosés AOP "Costières de Nîmes"

Rendement maximal:

Rendement maximal:	66
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins blancs AOP "Costières de Nîmes"

Rendement maximal:

Rendement maximal:	70
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins rouges et rosés AOP "Costières de Nîmes" suivi de la mention "Villages"

Rendement maximal:

Rendement maximal:	58
---------------------------	----

Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare
------------------------------------	------------------------

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins blancs AOP "Costières de Nîmes" suivie de la mention "Villages"

Rendement maximal:

Rendement maximal:	65
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
- Carignan N
- Cinsaut N - Cinsault
- Clairette B
- Grenache N
- Grenache blanc B
- Macabeu B - Macabeo
- Marsanne B
- Marselan N
- Montepulciano
- Morrastel N - Minustellu, Graciano
- Mourvèdre N - Monastrell
- Piquepoul blanc B
- Roussanne B
- Sauvignier gris Rs
- Syrah N - Shiraz
- Tourbat B

- Vermentino B - Rolle

- Viognier B

9. Description succincte de l'aire géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Gard, sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 :

Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouze, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Garons, Générac, Jonquières-Saint-Vincent, Lédénon, Manduel, Meynes, Milhaud, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert, Vestric-et-Candiac.

10. Lien avec l'aire géographique

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Description des facteurs naturels contribuant au lien

La « costière » sur laquelle se fonde la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Costières de Nîmes » est un terme géographique désignant un plateau caillouteux, parfois ondulé, qui s'inscrit entre la Vistrenque (dépression de Nîmes suivie par le Vistre), au nord-ouest, les plaines du Gardon et du Rhône, à l'est, et la plaine de la Camargue, au sud. Ce plateau, qui porte une succession de petites collines, s'étire, du nord-est au sud-ouest, sur environ 40 kilomètres et sur une quinzaine de kilomètres de large. La zone géographique est ainsi délimitée sur le territoire de 24 communes du département du Gard.

Le climat, méditerranéen, présente un fort ensoleillement annuel, avec une moyenne de 2700 heures, ainsi qu'une période de sub-sécheresse estivale. Ce climat est sous l'influence du Mistral (vent du Nord, froid, sec, souvent violent) soufflant de la Vallée du Rhône, mais bénéficie de brises marines fraîches en provenance de la Camargue toute proche et qui sont entraînées sur la « costière » par l'effet de convection lié à l'élévation de l'air surchauffée par le sol caillouteux. L'effet tempérant de ces brises renforce l'amplitude thermique entre le jour et la nuit.

A la fin de l'ère Tertiaire et au début du Quaternaire, le bassin rhodanien est parcouru par des rivières puissantes, charriant un volume considérable de matériaux que l'on retrouve sous forme de nappes de galets mêlés à une argile sableuse rouge. Ce niveau le plus élevé et donc le plus ancien forme l'essentiel de la « costière » et

lui offre son « unicité » malgré sa dimension qui lui vaut le titre de plus vaste « terrasse villafranchienne » d'Europe. Le sol est plus ou moins profond, très caillouteux, plus ou moins rouge selon la migration en profondeur de l'argile avec les eaux de ruissellement. Il présente une bonne réserve hydrique mais sans excès et se réchauffe rapidement.

Description des facteurs humains contribuant au lien

Dans les années 1920, les producteurs créent un syndicat pour définir la zone de production des « vins des Costières ». Cette démarche conduit, en juillet 1942, à la demande de reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, puis à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée en 1986, dans un premier temps sous le nom de « Costières du Gard » puis, dès 1989, sous le nom de « Costières de Nîmes » qui reprend la terminologie de la terrasse qui constitue l'assise de la zone géographique.

Transition entre le Languedoc et la Vallée du Rhône, dont il constitue la part la plus méridionale, le vignoble couvre une superficie d'environ 4500 hectares pour une production moyenne de 220000 hectolitres qui se décline en vins rouges (55% de la production), vins rosés (40% de la production) et plus confidentiellement, en vins blancs. Ces vins sont produits par 15 caves coopératives et une centaine de caves particulières. Un quart des volumes sont vendus hors du territoire national, dont près de la moitié en dehors de l'Union européenne, notamment au Canada.

Interactions causales

Profitant d'une situation historique et géographique unique, transition entre les deux berceaux de la civilisation du vin que constituent le Languedoc et la Provence, limité par les cités chargées d'histoire et de culture de Nîmes, Beaucaire ou Saint-Gilles, au pied des crêtes urgoniennes et ancré sur la « terrasse villafranchienne » qui en crée l'unité, le territoire de la « costière » offre tous les éléments ayant permis à la communauté de producteurs de mettre en avant l'originalité d'une production issue de savoir-faire traditionnels et attentifs à l'optimisation qualitative des vins.

Les facteurs naturels, mis en valeur par cette production, possèdent des caractéristiques qui se retrouvent dans le potentiel de la vendange préservé par les vigneronns, notamment par des règles de récolte et de transport de la vendange fixées dans le cahier des charges.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins reposent sur la terrasse dont les sols sont constitués de cailloutis villafranchiens, localement appelés « Gress », mêlés à une matrice sableuse. Ces parcelles bénéficient de conditions optimales de drainage et d'un régime hydrique optimisé par la fréquente présence d'une couche argileuse, localement dénommée « Gapans », qui, en profondeur, va retenir l'eau, évitant alors à la plante tout blocage de maturité dans les périodes estivales sèches et chaudes. La couche de galets, parfois plurimétrique, emmagasine la chaleur du jour pour la restituer durant la nuit. L'élévation de température diurne va ainsi créer un différentiel thermique qui renforce l'effet de

convection et attire les brises marines en provenance de la Camargue. Caractéristique du climat de la zone géographique, l'amplitude thermique, ainsi augmentée, préserve la fraîcheur et la complexité aromatique, tandis que le climat estival sec et chaud favorise une bonne maturité des baies. L'ensemble de ces facteurs naturels, associé à la fréquence du Mistral qui assure une concentration de la richesse en sucre des raisins et limite le développement des maladies cryptogamiques, favorisent la pérennité de la production viticole au sein de la zone géographique.

S'appuyant sur une aire parcellaire soigneusement délimitée, sur un encépagement traditionnel et restructuré, la communauté de producteurs préserve l'originalité de sa production par le partage de savoir-faire collectifs permettant néanmoins l'expression des individualités. Soucieux de valoriser l'image des vins en protégeant la zone géographique et en communiquant sur la qualité des savoir-faire et du terroir, soucieux de gérer le cadre de vie avec la volonté de faire du paysage un outil de développement et d'amélioration du territoire, soucieux de préserver les ressources naturelles en maintenant une diversité floristique et faunistique, l'ensemble des partenaires concernés a mis en place une « Charte paysagère et environnementale », signée le 5 juillet 2007, charte reconnue au sein de la « Charte internationale de Fontevraud », en mars 2009.

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 et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 :

- Département des Bouches-du-Rhône : Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer, Tarascon ;

- Département du Gard : Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Boissières, Cabrières, Calmette, Caveirac, Clarensac, Codognan, Collias, Comps, Dions, Estezargues, Fournès, Fourques, Gajan, Langlade, Marguerittes, Montfrin, Nages-

et-Solorgues, Parignargues, Poulx, Remoulins, Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Gervasy, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

a) - 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.

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. Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que l'ensemble des mentions obligatoires, et être imprimée en caractères de même graphisme et de même couleur que ceux de l'appellation, sans que les dimensions de cette mention ne dépassent les deux-tiers de celles de l'appellation.

c) - Le nom de l'appellation d'origine protégée "Costières de Nîmes" peut être suivi de la mention « Villages » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention.

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